



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 586]

नई दिल्ली, सोमवार, अक्टूबर 12, 2009/आश्विन 20, 1931

No. 586]

NEW DELHI, MONDAY, OCTOBER 12, 2009/ASVINA 20, 1931

कृषि मंत्रालय

(कृषि और सहकारिता विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 7 अक्टूबर, 2009

सा.का.नि. 743(अ).—फल और सब्जियां श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 2004 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित प्रारूप नियमों को, जिनको केन्द्रीय सरकार, कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिन्हांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए और (1) सिट्रस फल श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1949 (2) टैबिल पेटेटो श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1950, (3) टैबिल पेटेटो (आयात के लिए) श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1984, (4) अखरोट श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1986, (5) नारंगी (आयात के लिए) श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1983 को उन बातों के सिवाय अधिक्रमण करते हुए, जिन्हें ऐसे अधिक्रमण से पहले किया गया है या करने का लोप किया गया है, बनाने का प्रस्ताव करती है, ऐसे सभी व्यक्तियों की, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, जानकारी के लिए उक्त धारा द्वारा यथा अपेक्षित प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर उस तारीख से, जिसको इस अधिसूचना वाले भारत के राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, पैंतालीस दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा ;

2. ऐसा कोई व्यक्ति, जो उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में ऊपर विनिर्दिष्ट अवधि के भीतर कोई सुझाव या आक्षेप करना चाहता है, वह, उनको केन्द्रीय सरकार के विचार के लिए, भारत सरकार के कृषि विपणन सलाहकार विपणन और निरीक्षण निदेशालय, प्रधान कार्यालय, सी.जी.ओ. काम्प्लेक्स, एन.एच.-IV, फरीदाबाद (हरियाणा)-121001, को भेज सकेगा।

3. ऐसे सभी आक्षेपों या सुझावों पर जो उक्त नियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से इस प्रकार विनिर्दिष्ट अवधि के अवसान से पूर्व प्राप्त हो सकेंगे, केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप नियम

- (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम फल और सब्जियां श्रेणीकरण और चिन्हांकन (संशोधन) नियम, 2009 है।
- (2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. फल और सब्जियां श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 2004 में,-

(क) नियम 4 में, “अनुसूची 2 से 33” शब्दों और अक्षरों के स्थान पर “अनुसूची 2 से 42” शब्द और अक्षर रखे जाएंगे ;

(ख) अनुसूची “33” के पश्चात् निम्नलिखित अनुसूचियां अंतःस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :-

“अनुसूची - 34

नारंगियों का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. नारंगी (मौसंबी), रूटासी परिवार के आसबैक, सिट्रस साइनेसिस (एल) की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त की जाएंगी ।

2. न्यूनतम अपेक्षाएं :

क. क्वालिटी अपेक्षाएं :

(i) नारंगी (मौसंबी) निम्नानुसार होंगी-

(क) दिखने में ताजी ;

(ख) साबुत, किस्म के विशिष्ट आकार सहित ;

(ग) अक्षत ;

(घ) स्वच्छ, किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त ;

(ङ) निम्न तापमान या उच्च तापमान से कारित क्षति से मुक्त ;

(च) नमी से कारित क्षति से मुक्त ;

(छ) नाशकजीव या बीमारियों से कारित क्षति से मुक्त ;

(ज) उत्पाद के सामान्य दिखावट को प्रभावित करने वाली धूप ताग्रता से मुक्त ;

(झ) शीतागार से हटाए जाने के बाद के संघनन को छोड़कर असामान्य बाहरी नमी से मुक्त ;

(ञ) बाह्य गंध या स्वाद से मुक्त ;

(ट) आंतरिक रूप से मुझाने या सूखने के लक्षणों से मुक्त ;

(ठ) चोट और/या व्यापक रूप से ठीक हो गए कट से मुक्त ।

(ii) घुन्डी को अक्षत रखते हुए डंठल को फल के निकट से हटाया जाएगा ।

(iii) वे निर्यात के लिए कोडैक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अभिकथित भारी धातुओं, नाशकजीवमार्सों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड के अनुरूप होंगी ।

(iv) नारंगियों का न्यूनतम व्यास 53 मि.मी. होगा ।

ख. परिपक्वता अपेक्षाएं :

I. रंग :

(क) रंग की श्रेणी ऐसी होगी जिससे नारंगियों का सामान्य विकास होते हुए अपने गंतव्य स्थान पर अपने सामान्य किस्म रंग को प्राप्त हों, उत्पाद क्षेत्र से प्राप्त करने और परिवहन की अवधि का ध्यान रखा जाएगा ।

(ख) रंग, किस्म के प्रतिरूप होना चाहिए । हल्के हरे रंग के साथ फल अनुज्ञात हैं परंतु यह फल के कुल सतही क्षेत्र के पांचवें भाग से अधिक नहीं हों ।

(ग) विकास की अवधि के दौरान उच्च तापमान और उच्च संबंधित आर्द्रता वाले क्षेत्रों में उत्पादित नारंगियां, कुल सतही क्षेत्र के पांचवें भाग से अधिक, हरे रंग के हो सकते हैं परंतु वे II, III और IV में वर्णित मापदंडों को संतुष्ट करते हों ।

II. न्यूनतम रस की मात्रा :

रस की न्यूनतम मात्रा, फल के कुल वजन और हाथ से दबाने पर जूस के निष्कर्षण के पश्चात् परिकलित की जाएगी।

(क) रक्त नारंगी	:	30%
(ख) नावेल्स समूह	:	33%
(ग) अन्य किस्में	:	35%
(घ) पांचवें भाग से अधिक हरे रंग वाली किस्में	:	40%

III. न्यूनतम कुल विलेय ठोस की मात्रा :

टी.एस.एस. — 10 डिग्री ब्रिक्स

IV. न्यूनतम कुल विलेय ठोस की मात्रा : अम्लता अनुपात

टीएसएस - रस में अम्लता अनुपात — 12 : 1

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएँ	श्रेणी सहायता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	नारंगी उत्कृष्ट क्वालिटी की होंगी। वे आकार, बाह्य रूप, विकास और रंग में विशिष्ट किस्म और/या व्यवसायिक प्रकार की होंगी। वे दोषमुक्त होनी चाहिए। किंतु उनमें अपवाद स्वरूप मामूली उमरी दोष हो सकते हैं परंतु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो ; - रंग में एक समान होंगी ; - न्यूनतम व्यास 70 मि. मी. होगा।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किंतु वर्ग 1 श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहायता की सीमा के अंतर्गत आने वाली नारंगियों की संख्या या वजन के अनुसार 5 %।
वर्ग 1	नारंगी अच्छी क्वालिटी की होंगी। वे (आकार, बाह्य रूप, विकास और रंग में) विशिष्ट किस्म या व्यवसायिक प्रकार की होनी चाहिए। उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं परंतु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो ; - रंग में मामूली दोष ; - आकार में मामूली दोष ; - फल विरचन के दौरान छिलके में आने वाले मामूली दोष जैसे	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किंतु वर्ग 2 की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहायता की सीमा के अंतर्गत आने वाली नारंगियों की संख्या या वजन के अनुसार 10%।

	<p>रजत पपड़ी, धूसरि आदि ;</p> <p>— यांत्रिकी कारण से हुए मामूली ठीक हो गए दोष जैसे ओलों से नुकसान, रगड़न, हैंडलिंग से नुकसान ।</p> <p>दोष, फल के गूदे को किसी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे ।</p>	
वर्ग 2:	<p>इस श्रेणी में वे नारंगियां सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करती हैं । उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं परंतु नारंगी क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और स्वे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखती हैं ।</p> <p>— आकृति में दोष ;</p> <p>— रंग में दोष ;</p> <p>— फल विखन के दौरान छिलके में आने वाले मामूली दोष जैसे रजत पपड़ी, धूसरि आदि ;</p> <p>— यांत्रिकी कारण से हुए ठीक हो गए छिलके में दोष, जैसे ओलों से नुकसान, रगड़न, हैंडलिंग से नुकसान ;</p> <p>— मामूली ठीक हो गए छिलके के परिवर्तन ;</p> <p>— रस छिलका ;</p> <p>दोष, फल के गूदे को किसी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे ।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाली नारंगियों की संख्या या वजन के अनुसार 10 % । इस सत्यता के अंतर्गत अधिकतम पांच प्रतिशत फल मामूली उमरी बिना ठीक हुए दोष वाले, सूखे कट वाले या मुलायम और मुश्किल हुए फल हो सकेंगे ।</p>

4. अन्य अपेक्षाएं :

- (i) नारंगियां सावधानीपूर्वक चुनी गई होंगी और उनमें किस्म और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मानदंडों के अनुसार उनका समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गई हों । नारंगियों का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों ।

- परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और
 - गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति पर पहुंचने के लिए ।
- (ii) प्रत्येक पैकेज की मात्रा एक समान होनी चाहिए और उसमें केवल एक ही मूल, किस्म, क्वालिटी, आकार, समान परिपक्वता और विकास की नारंगियां होनी चाहिए ।
- (iii) नारंगियों की प्राकृतिक किस्मों को रूपांतरित करने वाले किसी पदार्थ का उपयोग, विशेषकर इसके स्वाद या गंध के लिए प्रतिषिद्ध है ।
- (iv) नारंगियों को निम्नप्रकार रखा जाएगा :

(क) पैकेजों में नियमित सतहों पर व्यवस्थित की जाएंगी। यह "उत्कृष्ट वर्ग" के लिए अनिवार्य है और वर्ग 1 और वर्ग 2 के लिए वैकल्पिक है।

(ख) पैकेजों में या ढेर पात्रों में नियमित सतह में व्यवस्थित नहीं की जाएंगी। इस प्रकार रखा जाना केवल वर्ग 1 और वर्ग 2 के लिए अनुज्ञात है।

5. आकार संबंधी उपबंध

(क) फल के आकार का निर्धारण फल के मध्यवर्ती भाग के अधिकतम व्यास द्वारा निम्नलिखित सारणी के अनुसार किया जाता है।

आकार कोड	व्यास (एम एम)
क	53-60
ख	61-68
ग	69-76
घ	77-84
ङ	85-92
च	93-100
छ	100 से ऊपर

ख. आकार संबंधी सत्यता :

(i) सभी वर्गों के लिए, पैकेजों पर वर्णित समान आकार से ठीक कम और/या अधिक आकार की नारंगियों की संख्या के अनुसार दस प्रतिशत। परंतु सबसे छोटे या सबसे बड़े फलों के बीच अधिकतम अंतर निम्नलिखित अधिकतम से अधिक नहीं होगा।

आकार कोड	समान पैकेज में फल के बीच अधिकतम अंतर मि. मी. में
क, ख, ग और घ	7 मि. मी.
ङ, च और छ	10 मि. मी.

(ii) दस प्रतिशत सत्यता केवल उन फलों पर लागू होती है जिनके व्यास 53 मि. मी. से कम नहीं है।

अनुसूची - 35**माल्टा का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी**

1. माल्टा, माल्टा, टेनजरिन्स और सिट्रस रेटिकुलेट ब्लैन्को की किस्मों से उत्पन्न उनके संकर की जिनमें सल्सूमस (सिट्रस अनशियू मारको), कैलीमेन्टाइन्स (सिट्रस कैलीमैनटिना हार्ट. एक्स. टेन.), सामान्य माल्टा (सिट्रस डेलीसियोसा टेन.) और टेनजरिन्स (सिट्रस टेनजरिना हार्ट एक्स.टेन.) जो इन किस्मों से उत्पन्न होती है तथा लुटासी परिवार को " किन्नु" (सिट्रस नोविल्स एक्स सिट्रस डेलीसियोसा) सहित उनके संकर भी सम्मिलित हैं किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त होंगे ।

2. न्यूनतम अपेक्षाएं :**क. क्वालिटी अपेक्षाएं :****(i) माल्टा निम्नानुसार होंगे -**

- (क) सुदृढ़ ;
- (ख) संपूर्ण, दोषरहित ;
- (ग) दिखने में ताजा ;
- (घ) अक्षत, किस्म के विशिष्ट आकार सहित ;
- (ङ) स्वच्छ, किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त ;
- (च) निम्न तापमान या उच्च तापमान से कारित क्षति से मुक्त ;
- (छ) नमी से कारित क्षति से मुक्त ;
- (ज) नाशकजीव या बीमारियों से कारित क्षति से मुक्त ;
- (झ) शीतागार से हटाए जाने के बाद के संघनन को छोड़कर असामान्य बाहरी नमी से मुक्त ;
- (ञ) बाह्य गंध और/या स्वाद से मुक्त ;
- (ट) आंतरिक रूप से मुझाने के लक्षणों से मुक्त ;
- (ठ) चोट और/या व्यापक रूप से ठीक हो गए कट से मुक्त ;

(ii) घुन्डी को अक्षत रखते हुए डंठल को फल के निकट से हटाया जाएगा ।

(iii) वे निर्यात के लिए कोडैक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अभिकथित भारी धातुओं, नाशकजीवमारों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड के अनुरूप होंगे ।

(iv) माल्टा का न्यूनतम व्यास 54 मि.मी. होगा ।**ख. परिपक्वता अपेक्षाएं :****I. रंग :**

(क) रंग, फल के सतह के कम से कम पांचवें भाग तक किस्म के प्रतिरूप होगा ।

(ख) विकास अवधि के दौरान उच्च वायु तापमान और उच्च संबंधित आर्द्रता परिस्थितियों वाले क्षेत्रों में उत्पादित माल्टा कुल सतही क्षेत्र के 4/5 भाग से अधिक, हल्के हरे रंग के हो सकते हैं परंतु वे II, III और IV में वर्णित मापदंडों को संतुष्ट करते हों ।

II न्यूनतम रस की मात्रा :

रस की मात्रा, फल के कुल वजन और हाथ से दबाने पर जूस के निष्कर्षण के पश्चात् परिकलित की जाएगी।

(क) कैलीमैन्टाइन्स और टैंगसिनेस	:	35%
(ख) "नागपुर" और "कुर्ग" किस्में	:	35%
हरी सतह के 4/5 भाग सहित		
(ग) "खासी" माल्टा	:	35%
(घ) "किन्नु" संकर	:	40%
(ङ) सत्सूमस	:	33%

अन्य माल्टा किस्में और उनके संकर

III. न्यूनतम कुल विलेय ठोस की मात्रा :

टी.एस.एस. — न्यूनतम 10 डिग्री ब्रिक्स

IV. न्यूनतम कुल विलेय ठोस की मात्रा : अम्लता अनुपात

12 : 1

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहायता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	माल्टा उत्कृष्ट क्वालिटी के होंगे। वे आकार, बाह्य रूप, विकास और रंग में विशिष्ट किस्म और/या व्यवसायिक प्रकार के होंगे। वे दोषमुक्त होंगे। किंतु उनमें अपवाद स्वरूप बहुत मामूली ऊपरी दोष हो सकते हैं परंतु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो। माल्टा रंग में एक समान होंगे।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किंतु वर्ग 1 श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहायता की सीमा के अंतर्गत आने वाले माल्टा की संख्या या वजन के अनुसार 5 %
वर्ग 1	माल्टा अच्छी क्वालिटी के होंगे। वे विशिष्ट किस्म और/या व्यवसायिक प्रकार के होंगे। उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं परंतु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो ; — आकार में मामूली दोष ; — रंग में मामूली दोष ;	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किंतु वर्ग 2 की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहायता की सीमा के अंतर्गत आने वाले माल्टा की संख्या या वजन के अनुसार 10 %

	<p>— फल विरचन के दौरान छिलके में आने वाले मामूली दोष जैसे रजत पपड़ी, धूसरि आदि ;</p> <p>— यांत्रिकी कारण से हुए मामूली छेक हो गए दोष जैसे ओलों से नुकसान, रगड़न, हैंडलिंग से नुकसान ।</p> <p>दोष, फल के गूदे को किसी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे ।</p>	
वर्ग 2	<p>इस श्रेणी में वे माल्टा सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं । उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं परन्तु माल्टा क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखती हैं ।</p> <p>— आकृति में दोष ;</p> <p>— रंग में दोष ;</p> <p>— फल विरचन के दौरान छिलके में आने वाले मामूली दोष जैसे रजत पपड़ी, धूसरि आदि ;</p> <p>— यांत्रिकी कारण से हुए छिलके में छेक हो गए दोष, जैसे ओलों से नुकसान, रगड़न, हैंडलिंग से नुकसान ;</p> <p>फल में मामूली उमार अनुज्ञात है ।</p> <p>दोष, फल के गूदे को किसी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे ।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले माल्टा की संख्या या वजन के अनुसार 10 % । इस सत्यता के अंतर्गत अधिकतम पांच प्रतिशत फल मामूली उमारी बिना छेक हुए दोष वाले, सूखे कट वाले या मुलायम और मुद्दाए हुए फल हो सकेंगे ।</p>

4. अन्य अपेक्षाएं :

(i) माल्टा सावधानीपूर्वक चुने गए होंगे और उनमें किस्म और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मानदंडों के अनुसार उनका समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिष्कृत हो गए हों । माल्टाओं का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों ;

- परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति पर पहुंचने के लिए ।

(ii) प्रत्येक पैकेज की मात्रा एक समान होनी चाहिए और उसमें केवल एक ही मूल, किस्म, क्वालिटी, आकार, समान परिपक्वता और विकास के माल्टा होने चाहिए ।

(iii) माल्टा की प्राकृतिक किस्मों को रूपांतरित करने वाले किसी पदार्थ का उपयोग, विशेषकर इसके स्वाद या गंध के लिए प्रतिषिद्ध है ।

(iv) माल्टा को निम्न प्रकार रखा जाएगा

(i) पैकेजों में नियमित सतहों पर व्यवस्थित किए जाएंगे । यह “उत्कृष्ट वर्ग” के लिए अनिवार्य है और वर्ग 1 और वर्ग 2 के लिए वैकल्पिक है ।

(ii) पैकेजों में या ढेर पात्रों में नियमित सतह में व्यवस्थित नहीं किए जाएंगे । इस प्रकार रखा जाना केवल वर्ग 1 और वर्ग 2 के लिए अनुज्ञात है ।

5. आकार संबंधी उपबंध

क. फल के आकार का निर्धारण फल के मध्यवर्ती भाग के अधिकतम व्यास द्वारा निम्नलिखित सारणी के अनुसार किया जाता है।

आकार माप

आकार कोड	व्यास, मिमी. में
क	54-61
ख	62-69
ग	70-77
घ	78-85
ङ	85 से ऊपर

ख. आकार संबंधी सह्यता :

(i) सभी वर्गों के लिए और संप्रदर्शन के प्रकार : पैकेजों पर वर्णित समान आकार से ठीक कम और/या अधिक आकार के माल्टा की संख्या के अनुसार दस प्रतिशत। परंतु सबसे छोटे या सबसे बड़े फलों के बीच अधिकतम अंतर निम्नलिखित अधिकतम से अधिक नहीं होगा।

आकार कोड	समान पैकेज में फल के बीच अधिकतम अंतर, मि. मी. में
क, ख, ग और घ	7 मि. मी.
ङ	10 मि. मी.

(ii) प्रत्येक मामले में दस प्रतिशत सह्यता केवल उन फलों पर लागू होती है जिनके व्यास 54 मि. मी. से कम नहीं है।

अनुसूची 36

नींबू (लाइम) का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. नींबू (लाइम) रूटासी परिवार के, एक छोटा फलीकृत अम्ल (लाइम) नींबू जो “की” नींबू ‘मैक्सीकन नींबू’ “कागजी” नींबू नाम से ज्ञात हैं और इसके संकर सिट्रस और टीफोलिया स्वीगल, किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त किए जायेंगे।

2. न्यूनतम अपेक्षाएं :

क. क्वालिटी अपेक्षाएं :

(i) (लाइम) नींबू निम्नानुसार होंगे-

- (क) साबुत ;
- (ख) सुदृढ़ ;
- (ग) अविकल ;
- (घ) अक्षत, किस्म के विशिष्ट आकार सहित ;
- (ङ) स्वच्छ, किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त ;
- (च) दिखने में ताजा ;
- (छ) चोट से मुक्त ;
- (ज) उत्पाद के सामान्य दिखावट को प्रभावित करने वाले नाशकजीव से मुक्त
- (झ) शीतागार से हटाए जाने के बाद के संघनन को छोड़कर असामान्य बाह्य नमी से मुक्त
- (ञ) बाह्य गंध और/या स्वाद से मुक्त ;
- (ट) आंतरिक रस से मुझाने के लक्षणों से मुक्त ;
- (ठ) निम्न तापमान और/या उच्च तापमान या नमी से कास्ट क्षति से मुक्त ;
- (ड) चोट और/या व्यापक रस से ठीक हो गए कट से मुक्त ;

(ii) वे निर्यात के लिए कोडैक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अभिकथित भारी धातुओं, नाशकजीवमार्सों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुस्वा मापदंड के अनुस्यू होंगे।

(iii) (लाइम) नींबू का न्यूनतम व्यास 33 मि.मी. होगा।

ख. परिपक्वता अपेक्षाएं :

I. रंग :

(लाइम) नींबू का रंग, फल की कुल सतह के कम से कम दो तिहाई भाग पर किस्म के प्रतिरूप होगा।
कोई भी (लाइम) नींबू फल पूर्ण रस से गहरा हरा नहीं होगा।

II न्यूनतम रस की मात्रा :

रस की मात्रा, फल के कुल वजन के संबंध में परिकल्पित की जाएगी।

न्यूनतम रस की मात्रा : 40 %

3. श्रेणी अभिव्यक्त के लिए मापदंड

श्रेणी अभिव्यक्त	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहायता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	(लाइम) नींबू उत्कृष्ट क्वालिटी के होंगे। वे आकार, बाह्य रूप, विकास और रंग में विशिष्ट किस्म और/या व्यवसायिक प्रकार के होंगे। वे दोषमुक्त होने चाहिए। किंतु उनमें अपवाद स्वल्प बहुत मामूली छमरी दोष हो सकते हैं परंतु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो। (लाइम) नींबू रंग में एकसमान होंगे और उनका न्यूनतम व्यास 42 म.मा. होगा।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किंतु वर्ग 1 श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले बास्ते या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहायता की सीमा के अंतर्गत आने वाले (लाइम) नींबू की संख्या या वजन के अनुसार 5 %
वर्ग 1	(लाइम) नींबू अच्छी क्वालिटी के होंगे। वे विशिष्ट किस्म और/या व्यवसायिक प्रकार के होने चाहिए। उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं किंतु कमजोरी नींबूओं की क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशिष्टता को बनाए रखना चाहिए। — आकार में मामूली दोष ; — रंग में मामूली दोष ; — छिलके पर मामूली दोष जो एक वर्ग सेंटीमीटर से अधिक नहीं हों ; — दोष, फल के गूदे को किसी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किंतु वर्ग 2 की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहायता की सीमा के अंतर्गत आने वाले (लाइम) नींबू की संख्या या वजन के अनुसार 10 %
वर्ग 2	इस श्रेणी में वे (लाइम) नींबू सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। (लाइम) नींबूओं को न्यूनतम अपेक्षाओं और न्यूनतम परिपक्वता अपेक्षाओं की पूर्ति करनी चाहिए उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं परंतु कागजी नींबूओं की क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशिष्टता को बनाए रखना चाहिए। — आफूति में दोष ; — रंग में दोष ; छिलके पर मामूली दोष जो दो वर्ग सेंटीमीटर से अधिक नहीं हों ; यांत्रिकी कारणसे ठीक हो गए दोष जैसे ओलों से नुकसान, रगड़न ; दोष, फल के गूदे को किसी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले (लाइम) नींबू की संख्या या वजन के अनुसार 10 % ।

4. अन्य अपेक्षाएँ :

- (i) (लाइन) नींबू सावधानीपूर्वक चुने गए होंगे और उनमें किस्म और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मानदंडों के अनुसार उनका समुचित स्तर पर विकसित हो गया हो और परिष्कृत हो गए हों । (लाइन) नींबूओं का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों ;

- परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति पर पहुंचने के लिए ।

- (ii) प्रत्येक पैकेज की मात्रा एक समान होनी चाहिए और उसमें केवल एक ही मूल, किस्म, क्वालिटी, आकार कोड, समान परिष्कृतता और विकास के (लाइन) नींबू होने चाहिए ।

- (iii) (लाइन) नींबूओं की प्राकृतिक किस्मों को स्थापित करने वाले किसी पदार्थ का उपयोग, विशेषकर इसके स्वाद या गंध के लिए प्रतिबिद्ध है ।

- (iv) (लाइन) नींबूओं को निम्न प्रकार रखा जाएगा

- (i) पैकेजों में नियमित सतहों पर व्यवस्थित किए जाएंगे । यह “उत्कृष्ट वर्ग” के लिए अनिवार्य है और वर्ग 1 और वर्ग 2 के लिए वैकल्पिक है ।
- (ii) पैकेजों में या ढेर पात्रों में नियमित सतह में व्यवस्थित नहीं किए जाएंगे । इस प्रकार रखा जाना केवल वर्ग 1 और वर्ग 2 के लिए अनुज्ञात है ।

5. आकार संबंधी उपबंध

- क. फल के आकार का निर्धारण फल के मध्यवर्ती भाग के अधिकतम व्यास द्वारा निम्नलिखित सारणी के अनुसार किया जाता है ।

आकार कोड	व्यास (मिमी.)
क	33-37
ख	38-42
ग	43-47
घ	48-52
ङ	53 से ऊपर

ख. आकार संबंधी सह्यता :

सभी वर्गों के लिए, पैकेजों पर वर्णित समान आकार से ठीक कम और/या अधिक आकार के (लाइन) नींबूओं की संख्या के अनुसार 10 % । प्रत्येक दशा में 10 % सह्यता केवल उन फलों पर लागू होती है जो 33 मि. मी. से कम नहीं है ।

अनुसूची 37

नीम्बू (लेमन) का नमी अविश्रुत और क्वालिटी

1. नीम्बू (लेमन) फल, उत्पादी परिवार के वर्ग एक और इसके संकर सिद्धत सिमन (एल) किस्मों (पुनः हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त किए जाएंगे।

2. न्यूनतम अपेक्षाएं :

क. क्वालिटी अपेक्षाएं :

(i) नीम्बू निम्नानुसार होंगे-

(क) साबुत ;

(ख) सुदृढ़ ;

(ग) अविकल ;

(घ) दिखने में ताजा

(ङ) अक्षत, किस्म के विशिष्ट आकार सहित;

(च) स्वच्छ, किसी दूरस्थान बाह्य पर्यटन से मुक्त ;

(छ) घोट और/या व्यापक रूप से छेक हो गए कट से मुक्त ;

(ज) नाशकजीव या बीमारियों से कालि क्षति से मुक्त ;

(झ) सीतागार से हटाए जाने के बाद के संघनन को छोड़कर असामान्य बाहरी नमी से मुक्त ;

(ञ) बाह्य गंध और/या स्वाद से मुक्त ;

(ट) आंतरिक रूप से मुझाने के लक्षणों से मुक्त ;

(ठ) निम्न तापमान और/या उच्च तापमान या नमी से कालि क्षति से मुक्त ।

(ii) वे निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा दत्त अनिवार्य भारी धातुओं, नाशकजीवधारकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाने योग्य मापदंड के अनुक्रम होंगे ।

(iii) नीम्बू का न्यूनतम व्यास 45 मि.मी. होगा ।

ख. परिपक्वता अपेक्षाएं :

I. रंग :

रंग, किस्म के प्रतिस्व होना चाहिए । कोई भी नीम्बू फल पूर्ण रूप से गहरा हरा नहीं होगा । फल हल्का हरा और चमकदार होना चाहिए ।

II. न्यूनतम रस की मात्रा :

रस की मात्रा, फल के कुल वजन के संबंध में परिकल्पित की जाएगी ।

न्यूनतम रस की मात्रा : 25 %

3. श्रेणी अभिज्ञान के लिए मापदंड

श्रेणी अभिज्ञान	श्रेणी के लिए अनेकाज	श्रेणी सत्यता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	नीम्बू उत्कृष्ट क्वालिटी के होंगे। वे आकार, बाह्य रूप, विकास और रंग में विशिष्ट किस्म और/या व्यवसायिक प्रकार के होंगे। वे दोषमुक्त होने चाहिए। किंतु उनमें अपवाद स्वरूप मामूली बहुत ऊपरी दोष हो सकते हैं परंतु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो। नीम्बू रंग में एकसमान होने चाहिए।	श्रेणी की अनेकाजों को पूरा नहीं करने वाले किंतु वर्ग 1 श्रेणी की अनेकाजों को पूरा करने वाले या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सत्यता की सीमा के अंतर्गत आने वाले नीम्बू की संख्या या वजन के अनुसार 5 %
वर्ग 1	नीम्बू अच्छी क्वालिटी के होंगे। वे विशिष्ट किस्म और/या व्यवसायिक प्रकार के होंगे। उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं परंतु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो। नीम्बूओं में निम्नलिखित दोष हो सकेंगे :- — आकार में मामूली दोष ; — रंग में मामूली दोष ; — छिलके पर मामूली दोष जो एक वर्ग सेंटीमीटर से अधिक नहीं हों ; — दोष, फल के गुदे को किसी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे।	श्रेणी की अनेकाजों को पूरा नहीं करने वाले किंतु वर्ग 2 की अनेकाजों को पूरा करने वाले या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सत्यता की सीमा के अंतर्गत आने वाले नीम्बू की संख्या या वजन के अनुसार 10 %
वर्ग 2	इस श्रेणी में वे नीम्बू सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किंतु न्यूनतम अनेकाजों को पूरा करते हैं। उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं परंतु नीम्बूओं की क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशिष्टताओं को बनाए रखना चाहिए। — आकृति में दोष ; — रंग में दोष ; छिलके पर दोष जो दो वर्ग सेंटीमीटर से अधिक नहीं हों ; दोष, फल के गुदे को किसी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे।	श्रेणी की अनेकाजों को पूरा नहीं करने वाले किंतु न्यूनतम अनेकाजों को पूरा करने वाले नीम्बू की संख्या या वजन के अनुसार 10 %।

4. अन्य अपेक्षाएँ :

- (i) नीम्बू सावधानीपूर्वक चुने गए होंगे और उनमें किस्म और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मानदंडों के अनुसार उनका समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और पर्याप्त हो गए हों। नीम्बूओं का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों ;

- परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति पर पहुंचने के लिए।

- (ii) प्रत्येक पैकेज की मात्रा एक समान होनी चाहिए और उसमें केवल एक ही मूल, किस्म, क्वालिटी, आकार कोड, समान पर्याप्तता और विकास के नीम्बू होंगे।
- (iii) नीम्बूओं की प्राकृतिक किस्मों को रखांतरित करने वाले किसी पदार्थ का उपयोग, विशेषकर इन्हें स्वाद या गंध के लिए प्रतिषिद्ध है।
- (iv) नीम्बूओं को निम्न प्रकार रखा जाएगा

(क) पैकेजों में नियमित सतहों पर व्यवस्थित किए जाएंगे। वह "उत्कृष्ट वर्ग" के लिए अनिवार्य है और वर्ग 1 और वर्ग 2 के लिए वैकल्पिक है।

(ख) पैकेजों में या बॉक्स पार्श्वों में नियमित सतह में व्यवस्थित नहीं किए जाएंगे। इस प्रकार रखा जाना केवल वर्ग 1 और वर्ग 2 के लिए अनुज्ञात है।

5. आकार संबंधी उपाय

(क). फल के आकार का निर्धारण फल के मध्यवर्ती भाग के अधिकतम व्यास द्वारा निम्नलिखित सारणी के अनुसार किया जाता है।

आकार कोड	व्यास (मिमी.)
क	45-50
ख	51-56
ग	57-62
घ	63-68
ङ	69-74
च	75 और उससे ऊपर

(ख). आकार संबंधी सहायक :

सभी वर्गों के लिए, पैकेजों पर वर्णित समान आकार से ठीक कम और/या अधिक आकार के नीम्बूओं की संख्या या वजन के अनुसार 10 %। प्रत्येक दल में 10 % सहायक केवल उन फलों पर लागू होती है जो न्यूनतम 45 मि. मी. से कम नहीं हैं।

अनुसूची 38**छोटा चकोतरा (ग्रेप फ्रूट्स) का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी**

1. छोटा चकोतरा (ग्रेप फ्रूट्स) सटासी परिवार के, सिट्रस पैरफिटी ब्रेड फीड की किस्मों (घुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त किए जाएंगे।

2. न्यूनतम अपेक्षाएं :

क. क्वालिटी अपेक्षाएं :

(i) छोटा चकोतरा निम्नानुसार होंगे-

(क) अविकल ;

(ख) सुदृढ़ ;

(ग) दिखने में ताजा

(घ) अक्षत, किस्म के विशिष्ट आकार सहित;

(ङ) स्वच्छ, किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त ;

(च) निम्न तापमान और/या उच्च तापमान से कारित क्षति से मुक्त ;

(छ) नमी से कारित क्षति से मुक्त ;

(ज) उत्पाद के सामान्य दिखावट को प्रभावित करने वाले नाशकजीव या बीमारियों और धूप-साम्रता से कारित क्षति से मुक्त ;

(झ) शीतागार से हटाए जाने के बाद के संघनन को छोड़कर असामान्य बाहरी नमी से मुक्त

(ञ) बाह्य गंध और/या स्वाद से मुक्त ;

(ट) आंतरिक रूप से मुझाने/सुखने के लक्षणों से मुक्त ;

(ठ) चोट और/या व्यापक रूप से ठीक हो गए कट से मुक्त।

(ii) वे निर्यात के लिए कोडिक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अभिकल्पित भारी धातुओं, नाशकजीवमार्सों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुखा मापदंड के अनुकूल होंगे।

(iii) छोटा चकोतरा का न्यूनतम व्यास 70 मि.मी. होगा।

ख. परिपक्वता अपेक्षाएं :

I. रंग :

रंग, किस्म के प्रतिरूप या विशिष्ट होना चाहिए। तथापि, इसके हरे रंग के फल रंग भंगता सहित अनुज्ञात हैं परंतु उनको न्यूनतम अपेक्षाओं की पूर्ति करनी चाहिए। लाल गूदे की किस्मों में छिलके पर लालिमा लिए चित्तियां हो सकेंगी।

II न्यूनतम रस की मात्रा : 33%

रस की मात्रा, फल के कुल वजन के संबंध में परिलक्षित की जाएगी।

3. श्रेणी अभिव्यक्ति के लिए मानक

श्रेणी अभिव्यक्ति	श्रेणी के लिए अपेक्षाएँ	श्रेणी सहायता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	छोटा चकोतरा उत्कृष्ट क्वालिटी के होंगे। वे आकार, बाह्य रूप, विकास और रंग में विशिष्ट किस्म और/या व्यवसायिक प्रकार के होंगे। वे दोषमुक्त होंगे। फल रंग में एकसमान होने चाहिए।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किंतु वर्ग 1 श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहायता की सीमा के अंतर्गत आने वाले छोटा चकोतरा की संख्या या वजन के अनुसार 5 %
वर्ग 1	<p>छोटा चकोतरा अच्छी क्वालिटी के होंगे। वे विशिष्ट किस्म और/या व्यवसायिक प्रकार के होंगे। फलों को न्यूनतम अपेक्षा और परिष्कृत मानक की पूर्ति करनी चाहिए। उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं परंतु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो :</p> <ul style="list-style-type: none"> — रंग में मामूली दोष ; — आकार में मामूली दोष ; — फल विरचन के दौरान छिलके में आने वाले मामूली दोष ; — यांत्रिकी कारण से मामूली ठीक हो गए छिलके के दोष जैसे ओलों से नुकसान, रगड़न, हैबिलिंग से नुकसान ; — मामूली छिलके पर रंग भंगता जो सतह के 1/10 भाग से अधिक नहीं हो। <p>दोष, फल के गूदे को किसी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे।</p>	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किंतु वर्ग 2 की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहायता की सीमा के अंतर्गत आने वाले छोटा चकोतरा की संख्या या वजन के अनुसार 10 % । इस सहायता की सीमा के अंतर्गत अधिकतम 5 % फल, मामूली उमरी बिना ठीक हुए दोष, सूखे कट वाले या मुलायम और मुरझाए हुए फल हो सकेंगे।
वर्ग 2	<p>इस श्रेणी में वे छोटा चकोतरा सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं परंतु छोटे चकोतरों को क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशिष्टता को बनाए रखना चाहिए।</p> <ul style="list-style-type: none"> — आकृति में दोष ; — रंग में दोष ; — फल विरचन के दौरान छिलके में आने वाले दोष जैसे रजत 	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किंतु उत्पाद को उपभोग के लिए अनुपयुक्त करने वाली सड़न या किसी अन्य क्षय द्वारा प्रभावित करने के अपवाद सहित, न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले छोटा चकोतरा की संख्या या वजन के अनुसार 10 % । इस सहायता की सीमा के अंतर्गत अधिकतम 5% फल मामूली उमरी बिना ठीक हुए दोष, सूखे कट वाले या मुलायम और मुरझाए हुए फल हो सकेंगे।

<p>पपड़ी, धूसरित आदि</p> <p>—यांत्रिकी कारण से हुए छिलके के दोष, ठीक हो गए दोष जैसे ओलों से नुकसान, रगड़न, हैंडलिंग से नुकसान ;</p> <p>—ऊपरी ठीक हो गए छिलके के परिवर्तन ;</p> <p>— छिलके पर रंग भंगता जो सतह के 1/5 भाग से अधिक नहीं हो ।</p> <p>दोष, फल के गूदे को किसी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे ।</p>	<p>फल हो सकेंगे ।</p>
---	-----------------------

4. अन्य अपेक्षाएं :

- (i) छोटा चकोतरा सावधानीपूर्वक चुने गए होंगे और उनमें किस्म और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मानदंडों के अनुसार उनका समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गए हों । छोटे चकोतरों का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों ;
 - परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और
 - गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति पर पहुंचने के लिए ।
- (ii) प्रत्येक पैकेज की मात्रा एक समान होनी चाहिए और उसमें केवल एक ही मूल, किस्म, स्वादिष्टता, आकार कोड, समान परिपक्वता और विकास के छोटे चकोतरे होने चाहिए ।
- (iii) छोटे चकोतरों की प्राकृतिक किस्मों को स्थांतरित करने वाले किसी पदार्थ का उपयोग, विशेषकर इसके स्वाद या गंध के लिए प्रतिषिद्ध है ।
- (iv) छोटे चकोतरों को निम्न प्रकार रखा जाएगा :
 - (क) पैकेजों में नियमित सतहों पर व्यवस्थित किए जाएंगे । यह “उत्कृष्ट वर्ग” के लिए अनिवार्य है और वर्ग 1 और वर्ग 2 के लिए वैकल्पिक है ।
 - (ख) पैकेजों में व्यवस्थित नहीं किए जाएंगे । इस प्रकार रखा जाना केवल वर्ग 1 और वर्ग 2 के लिए अनुज्ञात है ।

5. आकार संबंधी उपबंध

क. फल के आकार का निर्धारण फल के मध्यवर्ती भाग के अधिकतम व्यास द्वारा निम्नलिखित सारणी के अनुसार किया जाता है ।

आकार कोड	व्यास (मिमी.)
क	71-80

ख	81-90
ग	91-100
घ	101-110
ङ	111-120
च	121-130
छ	131 से ऊपर

ख. आकार संबंधी सहायता :

(i) सभी वर्गों के लिए और संप्रदर्शन के प्रकार : पैकेजों पर दर्शित समान आकार से ठीक कम और/या अधिक आकार के छोटे चकोतर संख्या या वजन के अनुसार 10 % परंतु छोटे या सबसे बड़े फलों के बीच अधिकतम अंतर निम्नलिखित अधिकतम से अधिक नहीं होगा ।

आकार कोड	फल के बीच अधिकतम अंतर
क, ख, ग और घ	7 मि. मी.
ङ, च और छ	10 मि. मी.

(ii) शोफ परेषण की दशा में, 10% उन छोटे चकोतरों पर लागू होती है जिनके व्यास 70 मि. मी. से कम नहीं है ।

अनुसूची 30**वेयर पेटेडो का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी**

1. वेयर पेटेडो सोलोनम दुबरोसम किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिज्ञात किए जाएंगे ।

2. न्यूनतम अपेक्षाएं :

(i) पेटेडो निम्नानुसार होंगे-

(क) सुदृढ़, स्वच्छ और दिखने में ताजा ;

(ख) गंदगी, कीचड़ या किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त ;

(ग) उत्पाद के सामान्य दिखावट को प्रभावित करने वाले कीटों, नाशकजीवों और कीड़ों से मुक्त ;

(घ) असामान्य बाह्य नमी से मुक्त ;

(ङ) बाह्य गंध और/ या स्वाद से मुक्त ;

(च) निम्न तापमान और/या उच्च तापमान से कास्टि क्षति से मुक्त ;

(छ) आंतरिक कालेपन से मुक्त ;

(ज) गूदे में प्रविष्ट होने वाले स्लग होलों से मुक्त ;

(झ) अंकुरण से मुक्त ;

(ञ) पपड़ी, नर्म विगलन और आर्द्र क्षय से मुक्त ।

(ii) वेयर पेटेडो बहुत मुलायम, मुझ्राए हुए या जलतर नहीं होंगे ।

(iii) वे निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अभिकथित या आयात करने वाले देशों द्वारा अपेक्षित भारी धातुओं, नाशकजीवमारों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड के अनुस्यू होंगे ।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सत्यता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	वेयर पेटेडो उत्कृष्ट क्वालिटी के होंगे । वे अच्छी प्रकार विकसित होने चाहिए और उनमें किस्म की सभी विशिष्टताएं और रंग में किस्म के प्रतिरूप हों । वे उन दोषों से मुक्त होंगे जिनमें चोटें, कटी हुई धूसरित पपड़ी, राइजोक्टोनिया, हरा रंग सम्मिलित है और वे व्यवहारिक रूप से मृदा से मुक्त होंगे ।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किंतु वर्ग 1 श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सत्यता की सीमा के अंतर्गत आने वाले वेयर पेटेडो की संख्या या वजन के अनुसार 5 %
वर्ग 1	वेयर पेटेडो अच्छी क्वालिटी के होंगे । उनमें किस्म की विशिष्टताएं होनी चाहिए । उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किंतु वर्ग 2 की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले

	<p>सकते हैं परंतु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो।</p> <p>— आकार और रंग में मामूली दोष ;</p> <p>— छिलके पर मामूली दोष (अर्थात् खरोंचे, धब्बे, टुकड़े और कमियाँ) जो कुल सतही क्षेत्र के 5% से अधिक नहीं हों। वे हरे रंग से मुक्त होंगे।</p> <p>— मृदा और बाहरी पदार्थ, 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होने चाहिए।</p> <p>— हरे रंग के, संख्या द्वारा एक प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे और सतही क्षेत्र के दस प्रतिशत से अधिक नहीं होने चाहिए ;</p> <p>दोष, फल के गूदे को किसी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे।</p>	<p>या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सह्यता की सीमा के अंतर्गत आने वाले बेयर पेटे की संख्या या वजन के अनुसार 10 %</p>
वर्ग 2	<p>इस श्रेणी में वे बेयर पेटे सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं किंतु पेटे को सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने संबंध में अपनी आवश्यक विशिष्टता को बनाए रखना चाहिए।</p> <p>— आकार और रंग में दोष ;</p> <p>— छिलके पर दोष (अर्थात् खरोंचे, धब्बे, टुकड़े, चोटें और कमियाँ) जो कुल सतही क्षेत्र के 10% से अधिक नहीं हों।</p> <p>— मृदा और बाहरी पदार्थ 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।</p> <p>— हरे रंग के, संख्या द्वारा एक प्रतिशत से अधिक नहीं होने चाहिए और सतही क्षेत्र के 12.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होने चाहिए ;</p> <p>दोष, फल के गूदे को किसी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले पेटे की संख्या या वजन के अनुसार 10 %</p>

4. अन्य अपेक्षाएँ :

- (i) पेटे सावधानीपूर्वक चुने गए होंगे और उनमें किस्म और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मानदंडों के अनुसार उनका समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गए हों। पेटे का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों ;

- परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहज करने के लिए, और
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति पर पहुंचने के लिए।

(ii) “वेयर पट्टे को यदि समय - समय पर विहित अनुसार अंकुरण गिरेवी रसायनों का प्रयोग किया गया है, तो 2-3 डिग्री सेंटीग्रेड और संबंधित आर्द्रता 85 % से अधिक या 10-12 डिग्री सेंटीग्रेड और संबंधित आर्द्रता 85% से अधिक या 10-12 डिग्री सेंटीग्रेड और संबंधित आर्द्रता से ऊपर पर गंजार में रखा जाएगा।”

(iii) पैकेज पर निम्नलिखित चिह्नित किया जाएगा :

- अंकार या
- गोल, या
- लंबे

5. आकार संबंधी उपबंध

(i) आकार का निर्धारण वेयर पट्टे के मध्यवर्ती भाग द्वारा किया जाता है।

(ii) मध्यवर्ती भाग से तने वाले सिरे की स्थिति के संबंध में अनुसूच अक्ष के सीधे कोण पर अधिकतम व्यास अभिप्रेत है।

आकार कोड	मध्यवर्ती व्यास मि. मी. में
क	18.1-28.0
ख	28.1-45.0
ग	45.1-65.0
घ	65.1-80.0
ङ	80 से ऊपर

टिप्पण : आकार कोड “ (क) ” “ बेबी पट्टे ” के रूप में चिह्नित किया जाएगा।

(iii) आकार संबंधी सहायता :

सभी वर्गों के लिए, ऐसे वेयर पट्टे जो विनिर्दिष्ट आकार श्रेणी में नहीं आते हैं संख्या के अनुसार 10%।

अनुसूची 40

छिलके सहित अखरोट का भेजी अभिवान और क्वालिटी

1. छिलके सहित अखरोट जगतैस रेजिया (एल) पीघे की किस्मों (घुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त किए जाएंगे।

छिलके सहित अखरोट दो प्रकार के हैं, अर्थात् :-

(i) “ताजे अखरोट” या “अपरिपक्व अखरोट” ऐसे अखरोट हैं जो फसल कटने के तुरंत पश्चात् विपणित किए जाते हैं और लंबे समय के लिए परिरक्षित नहीं हो सकते हैं, जिनसे छिलके को हटा दिया गया है और जिनकी प्राकृतिक नमी की मात्रा को किसी प्रकार परिवर्तित नहीं किया गया है।

(ii) “सूखे अखरोट” से ऐसे अखरोट अभिप्रेत हैं जिनको भंडार की सामान्य परिस्थितियों में लंबे समय के लिए परिरक्षित किया जा सकता है।

2. न्यूनतम अपेक्षाएं :

क. छिलके सहित अखरोट :

(i) छिलके सहित अखरोट निम्नानुसार होंगे :

(क) अविकल, जो विखंडित या छेदित नहीं होंगे ; मामूली उमरी क्षति को दोष नहीं समझा जाएगा ; आंशिक रूप से खुले हुए अखरोट अविकल समझे गए हैं परंतु मींगी प्राकृतिक रूप से संरक्षित हो ;

(ख) अक्षत ;

(ग) पूर्ण परिपक्व ;

(घ) स्वच्छ, किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त ;

(ङ) सूखे, असामान्य बाह्य नमी से मुक्त ;

(च) छिलके के अवशिष्टों से मुक्त ;

(छ) नाशकजीवों द्वारा कारित क्षति से मुक्त ;

(ज) तेलीय घबों, धूप ताम्रता और रसायनिक विरंजन के अवशिष्ट से मुक्त ;

(ii) वे रिक्त और पथरीले नहीं होंगे।

ख. मींगी

(i) मींगी निम्नानुसार होंगी :-

(क) सुदृढ़ ;

(ख) सामान्य रूप से विकसित, मुरझाई हुई मींगी अपवर्जित की गई है ;

(ग) स्वच्छ, किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त ;

(घ) जीवित कीटों, कुटकी या अन्य परजीवियों से मुक्त ;

(ङ) नाशकजीवों द्वारा कारित क्षति से मुक्त ;

- (घ) विकृतगंधता या तेलीय दृश्यता से मुक्त ;
 (छ) दृश्यमान फंफूदी से मुक्त ;
 (ज) असामान्य बाह्य नमी से मुक्त ;
 (झ) बाह्य गंध या स्वाद से मुक्त ;
 (ञ) कालेपन, तेलीय प्रभाव या विकृतगंधता से मुक्त ।

ग. मींगी निर्यात के लिए कोडैक्स दोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अभिकथित भारी धातुओं, नाशकजीवमार्स और अन्य संदूषणों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड की अपेक्षाओं के अनुक्रम होंगे ।

घ. ताजे अखरोटों के लिए नमी की मात्रा 20% और उससे अधिक होगी । छिलके सहित सूखे अखरोटों की नमी की मात्रा 12% से अधिक नहीं और मींगी के लिए 8 % से अधिक नहीं होगी ।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षार	श्रेणी सह्यता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	छिलके सहित अखरोट उत्कृष्ट क्वालिटी के होंगे । ये विशिष्ट किस्म और/या व्यावसायिक प्रकार के होंगे । ये आकार, रंग और विकास में एक समान होने चाहिए । ये दोष मुक्त होने चाहिए किंतु उनमें अपवाद स्वरूप बहुत मामूली छपरी दोष हो सकते हैं परंतु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो । छिलके सहित अखरोट केवल चालू वर्ष की फसल के होंगे ।	(क) छिलके के दोषों की सह्यता की सीमा, संख्या या वजन के अनुसार 10% । (ख) खाद्य भाग के दोषों की सह्यता की सीमा, संख्या या वजन के अनुसार 10% जिसका सझ हुआ या कीड़ों द्वारा क्षति किया गया 3% से अधिक नहीं और फंफूदी युक्त अखरोट 3% से अधिक नहीं । ताजे अखरोट के लिए, मींगी के दोषों के लिए सह्यता की सीमा 8% प्रतिशत से अधिक नहीं होगी ।
वर्ग 1	इस वर्ग के अखरोट अच्छी क्वालिटी के होने चाहिए । ये विशिष्ट किस्म और/या व्यावसायिक प्रकार या किस्मों के मिश्रण के होने चाहिए । ये आकार, रंग और विकास में एक समान होने चाहिए । उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं परंतु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो ; - छिलके में दोष अर्थात् अभिरंजन, रंग भंगता, छिलके के कुल सतही क्षेत्र के पांच प्रतिशत से अधिक नहीं ।	(क) छिलके के दोषों की सह्यता की सीमा, संख्या या वजन के अनुसार 15% । (ख) खाद्य भाग के दोषों की सह्यता की सीमा, संख्या या वजन के अनुसार 12% जिसका सझ हुआ या कीड़ों द्वारा क्षति किया गया 6% से अधिक नहीं और फंफूदी युक्त अखरोट 4% से अधिक नहीं । ताजे अखरोट के लिए, मींगी के दोषों के लिए सह्यता की सीमा 12% प्रतिशत से

	<p>— चिपकी हुई धूल, छिलके के सतह के 2% से अधिक नहीं</p> <p>— छिलके सहित अखरोट केवल चालू वर्ष की फसल के होंगे ।</p>	अधिक नहीं होगी ।
वर्ग 2	<p>इस श्रेणी में वे छिलके सहित अखरोट सम्मिलित हैं जो उत्कृष्ट वर्ग और वर्ग 1 में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं । वे रंग, आकार और विकास में एक सामान होंगे उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं परंतु अखरोट सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखते हों ।</p> <p>— छिलके में दोष अर्थात् अनिर्णय, रंग भंगता, छिलके के कुल सतही क्षेत्र के 10% से अधिक नहीं ।</p> <p>— चिपकी हुई धूल छिलके के सतह के 5% से अधिक नहीं</p> <p>— मींगी क्षय कुल सतही क्षेत्र का 4% से अधिक नहीं ।</p> <p>— मींगी की बाह्य क्षति कुल सतही क्षेत्र से ^{5%} अधिक नहीं ।</p>	<p>(क) छिलके के दोषों की सत्यता की सीमा, संख्या या वजन के अनुसार 20% ।</p> <p>(ख) खाद्य भाग के दोषों की सत्यता की सीमा, संख्या या वजन के अनुसार 15% जिसका सक्का हुआ या कीचड़ द्वारा क्षति किया गया 8% से अधिक नहीं और फफूंदी युक्त अखरोट 8% से अधिक नहीं ।</p> <p>ताजे अखरोट के लिए, मींगी के दोषों के लिए सत्यता की सीमा 15% प्रतिशत से अधिक नहीं होगी ।</p>

4. अन्य अपेक्षाएं :

- छिलके सहित अखरोट सावधानीपूर्वक चुने गए होंगे और उनमें किस्म और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मानदंडों के अनुसार उनका समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गए हों । अखरोटों का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों ;
 - परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और
 - गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति पर पहुंचने के लिए ।
- छिलके को धोया और विरंजित किया जा सकेगा परंतु मींगी की क्वालिटी को की गई अभिक्रिया प्रभावित नहीं करेगी ।
- पैकेज की अंतर्वस्तु के दृश्यमान भाग को, यदि कोई है, संपूर्ण अंतर्वस्तु का प्रतिनिधित्व करना चाहिए ।
- छिलके सहित अखरोट को इस प्रकार पैक किया जाना चाहिए जिससे उत्पाद को उचित रूप से संरक्षित किया जा सके :
- पैकेज के अंदर उपयोग की गई सामग्री, स्वच्छ और ऐसी क्वालिटी की होगी जिससे उत्पाद के बाह्य या आंतरिक क्षति को कास्टि किए जाने से बचाया जा सके ;

5. आकार संबंधी उपबंध

क. आकार का निर्धारण अखरोट के न्यूनतम व्यास द्वारा किया जाता है ।

आकार कोड	अखरोट का न्यूनतम व्यास
क	32 मि. मी. और अधिक

ख	30 मि. मी. और अधिक
ग	28 मि. मी. और अधिक
घ	28 मि. मी. और अधिक
ङ	24 मि. मी. और अधिक

उत्कृष्ट वर्ग और वर्ग 1, आकार कोड ड में श्रेणीकृत नहीं किए जाएंगे।

ख. आकार संबंधी सहायता :

पैकेज पर वर्णित आकार से भिन्न छिलके सहित अखरोट की संख्या अनुसार 10 %।

अनुसूची 41

छिलके रहित अखरोट का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. छिलके रहित अखरोट, अखरोट की खाद्य मींगी होगी जो जगलैस रेजिया (एल) की किस्मों से अभिप्राप्त की जाएंगी।

2. न्यूनतम अपेक्षाएं :-

(i) छिलके रहित अखरोट निम्नानुसार होंगे-

- (क) क्वालिटी रखने को सुनिश्चित करने के लिए पर्याप्त रूप से सूखे ;
- (ख) अक्षत, ऐसा उत्पाद जो सड़न या क्षय द्वारा इस प्रकार प्रभावित हो जिससे वह मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त हो जाए, अपवर्जित है ;
- (ग) दिखने में ताजे ;
- (घ) स्वच्छ, व्यावहारिक रूप से किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त ;
- (ङ) निम्न और/या उच्च तापमान द्वारा कारित क्षति से मुक्त ;
- (च) शीतागार से हटाए जाने के बाद के संघनन को छोड़कर असामान्य नमी से मुक्त ;
- (छ) बाह्य गंध और/या स्वाद से मुक्त ;
- (ज) अखरोट-चूर्ण या आटे से मुक्त ;
- (झ) भूसी के अवशिष्ट से मुक्त ;
- (ञ) नाशकजीव द्वारा कारित क्षति से मुक्त ;
- (ट) तेलीय घबों और/या विकृतगंधता से मुक्त ;
- (ठ) खाने योग्य और स्वाद और सुगंध की विशिष्टता लिए हुए।

(ii) छिलके रहित अखरोट निम्नानुसार नहीं होंगे-

- (क) बीमारी युक्त, फफूंदी युक्त या मुरझाए हुए ;
- (ख) कीड़ों द्वारा काटे हुए।

(iii) अम्ल अविलेय राख 0.1% से अधिक नहीं होगी।

(iv) नमी की मात्रा 5% से अधिक नहीं।

(v) छिलके रहित अखरोट निर्यात के लिए कोडैक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अभिकथित भारी धातुओं, नाशकजीवमारेणों और अन्य संदूषणों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड के अनुरूप होंगे।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहायता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	छिलके रहित अखरोट उत्कृष्ट क्वालिटी के होंगे। वे विशिष्ट किस्म और/या व्यवसायिक प्रकार के होंगे। वे दोष मुक्त होंगे और आकार तथा रंग में एक समान होने चाहिए। विक्षति निम्नलिखित पर अनुज्ञात है- - चतुर्थ भाग पर और सभी टुकड़ों पर - आधे भाग पर परंतु यह छिलके के सतही क्षेत्र के 10% से अधिक नहीं हो। वे हल्के क्रीम या हल्के सुनहरे रंग के होंगे।	छिलके रहित अखरोट जो न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा नहीं करते हैं वजन के अनुसार 4% जिसके छिलके के विखंडन या बाह्य पदार्थ 1% से अधिक नहीं होंगे, सड़ी हुई मींगी 0.5% से अधिक नहीं होगी और फफूंदी युक्त मींगी 0.5% से अधिक नहीं होगी। मींगी के लिए रंग की गहनता की सहायता की सीमा, वजन के अनुसार 8%।
वर्ग 1	छिलके रहित अखरोट अच्छी क्वालिटी के होंगे। वे विशिष्ट किस्म और/या व्यावसायिक प्रकार के होने चाहिए। वे आकार और रंग में एक समान होने चाहिए। उनमें धूप ताग्रता, काली मींगी के मामूली दोष कुल सतही क्षेत्र के 4% से अधिक नहीं होंगे। विक्षति निम्नलिखित पर अनुज्ञात है- - चतुर्थ भाग पर और सभी टुकड़ों पर - आधे भाग पर परंतु यह छिलके के सतही क्षेत्र के 20% से अधिक नहीं हो। वे हल्के क्रीम, हल्के सुनहरे या हल्के अम्बर रंग के होंगे।	छिलके रहित अखरोट जो न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा नहीं करते हैं वजन के अनुसार 6% जिसके छिलके के विखंडन या बाह्य पदार्थ 0.1% से अधिक नहीं होंगे, सड़ी हुई मींगी 1% से अधिक नहीं होगी और फफूंदी युक्त मींगी 1% से अधिक नहीं होगी। मींगी के लिए रंग की गहनता की सहायता की सीमा, वजन के अनुसार 9%।
वर्ग 2	इस श्रेणी में वे छिलके रहित अखरोट सम्मिलित हैं जो उत्कृष्ट वर्ग और वर्ग 1 में सम्मिलित होने योग्य नहीं हैं किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। वे आकार और रंग में एक सामान होंगे। उनमें धूप ताग्रता, काली मींगी के मामूली दोष कुल सतही क्षेत्र के 8% से अधिक नहीं होंगे। (विक्षति को दोष के रूप में नहीं माना गया है) इस वर्ग में विभिन्न रंगों की मींगी के मिश्रण सम्मिलित हैं और शब्द मिश्रित रंग द्वारा चिह्नित किया जाना अभिहित किया गया है। वे हल्के क्रीम, हल्के सुनहरे, हल्के अम्बर या भूरे रंग के होंगे।	अखरोट जो न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा नहीं करते हैं वजन के अनुसार 8% जिसके छिलके के विखंडन या बाह्य पदार्थ 1% से अधिक नहीं होंगे, सड़ी हुई मींगी 2% से अधिक नहीं होगी और फफूंदी युक्त मींगी 2% से अधिक नहीं होगी। मींगी के लिए रंग की गहनता की सहायता की सीमा, वजन के अनुसार 10%।

4. अन्य अपेक्षाएँ :

- (i) छिलके रहित अखरोट; ऐसे अखरोटों से चुने गए होंगे जो किस्म और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मानदंडों के अनुसार उनका समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गए हों। छिलके रहित अखरोटों का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों ;
 - परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और
 - गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति पर पहुंचने के लिए।
- (ii) पैकेज की अंतर्वस्तु के दृश्यमान भाग को, यदि कोई है, संपूर्ण अंतर्वस्तु का प्रतिनिधित्व करना चाहिए।
- (iii) छिलके रहित अखरोट को इस प्रकार पैक किया जाना चाहिए जिससे उत्पाद को उचित रूप से संरक्षित किया जा सके।
- (iv) यदि लकड़ी से पैक किया गया है तो उत्पाद को तले, पार्श्व और ढक्कन से, कागज या उपयुक्त संजो सामग्री द्वारा पृथक किया जाना चाहिए।
- (v) पैकेज के अंदर उपयोग की गई गई सामग्री, स्वच्छ और ऐसी क्वालिटी की होगी जिससे उत्पाद को बाह्य या आंतरिक क्षति से बचाया जा सके। सामग्री का उपयोग, विशेष रूप से कागज और मुहरें जिन पर व्यापारिक विनिर्देश हों, अनुज्ञात हैं परंतु मुद्रण या लेबिल लगाने का कार्य अविषाक्त स्याही या सरेस से किया गया हो।
- (vi) छिलके रहित अखरोट, निर्वात में या अक्रिय गैस में वायुरोधी मुद्रांकित पात्रों में पैक किए जाएंगे।
- (vii) प्रत्येक पैकेज निम्नानुसार विहित किया जाएगा :-
 - आधे भाग,
 - या चतुर्थ भाग,
 - या बड़े टुकड़े,
 - या छोटे/टूटे हुए टुकड़े,
 - या कण,
 - या समुच्चय
- (viii) छिलके रहित अखरोट निम्नानुसार रखे जा सकेंगे :-
 - उपभोक्ता को सीधे विक्रय के लिए आशयित समान वजन वाले लघु मात्रक पैकेजों में।
 - ढेर में पैक किया गया।
- (ix) उत्कृष्ट वर्ग और वर्ग 1 के लिए रंग की समानता अनिवार्य है।
- (x) तथापि आकार के संबंध में आधे भाग जो पंद्रह मिलीमीटर छिद्र से पार हो सकेंगे और मींगी के टुकड़े, बड़े टुकड़ों के परेषण में बिना किसी परिसीमा के सम्मिलित किए जा सकेंगे।

5. आकार संबंधी उपबंध

क. छिलके रहित अखरोट, किस्म/आकार के अनुसार निम्न प्रकार वर्गीकृत किए गए हैं :

- (i) आधे भाग : दो या अधिक भागों में पृथक की गई मींगी या कम समान और अविकल भागों के रूप में मींगी अर्थात् पूर्ण विकसित मींगी के क्षति रहित पृथक बीज पत्र।

- (ii) चतुर्थ कण : टुकड़ा भीगी सहित बीच पत्र का आधा भाग ;
- (iii) बड़े टुकड़े : "टुकड़ा भीगी*" से छोटे किन्तु "टूटे हुए टुकड़ों" से बड़े भाग ;
- (iv) छोटे/टूटे हुए टुकड़े : भीगी का ऐसा भाग जो आठ मिलीमीटर आकार की छलनी से पार हो सके किन्तु तीन मिलीमीटर आकार की छलनी से पार न हो सके ;
- (v) कण : भीगी का ऐसा भाग जो दो मिलीमीटर आकार की छलनी से पार नहीं हो सके । कण को उत्कृष्ट वर्ग में श्रेणीकृत नहीं किया जाएगा ।
- (vi) समुच्चय : विभिन्न किस्मों की भीगी के समुच्चय /प्रत्येक किस्म की प्रतिशतता चिह्नित करने में विनिर्दिष्ट की जाए ।
- * टुकड़ा भीगी से किसी "आधे" के कम से कम तीन चौथाई भाग का प्रतिनिधित्व करना अभिप्रेत है ।

(ख) आकार संबंधी सह्यता :

- (i) आधा भाग : भीगी के वजन के अनुसार पंद्रह प्रतिशत जिसमें चतुर्थ भाग और बड़े टुकड़े पांच प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे और छोटे/टूटे हुए टुकड़े तथा कण, प्रत्येक, एक प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे ।
- (ii) चतुर्थ भाग : भीगी के वजन के अनुसार पंद्रह प्रतिशत जिसमें छोटे/टूटे हुए टुकड़े पांच प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे और कण एक प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे ।
- (iii) बड़े टुकड़े : भीगी के वजन के अनुसार पंद्रह प्रतिशत जिसमें कण एक प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे ।
- (iv) छोटे/टूटे हुए टुकड़े : भीगी के वजन के अनुसार पंद्रह प्रतिशत जिसमें कण दो प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे ।
- (v) कण : भीगी के वजन के अनुसार पंद्रह प्रतिशत ।
- (vi) समुच्चय : चिह्नित करने में यथाविनिर्दिष्ट प्रत्येक किस्म के लिए भीगी के वजन के अनुसार पंद्रह प्रतिशत ।

अनुसूची 42**आमला या आंवला (ताजे) का लेनी अभिमान और बनावट**

1. आमला या आंवला, यूकेस्थानीय परिवार के एन्थिका ऑफिसिनलिस की किस्मों से अभिप्राप्त किए जाएंगे ।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) आमला या आंवला पर्याप्त रूप से विकसित होंगे और संतोषप्रद परिपक्वता उपदर्शित करेंगे । वे आकार, आकृति और रंग में किस्म की विशिष्टता लिए होंगे ।

(ii) आमला या आंवला निम्नानुसार होंगे :

(क) दिखने में ताजे ;

(ख) अविकल, और अक्षत ;

(ग) स्वच्छ, व्यावहारिक रूप से किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त ;

(घ) अक्षत, ऐसा उत्पाद जो सड़न या क्षय द्वारा इस प्रकार प्रभावित हो जिससे वह मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त हो जाए, अपवर्जित है ;

(ङ) निम्न और/या उच्च तापमान द्वारा कारित क्षति से मुक्त

(च) चोट लगने या रगड़ लगने के चिन्हों से मुक्त

(छ) जंतु बाधा, जीवित कीट, मृत कीट, कीट टुकड़े, फफूंदी या फुटकी, लार्वा, कृंतक रोम और उत्सर्ग से मुक्त ;

(ज) किण्वन विकृतगंधी स्वाद और फफूंदियाह गंध से मुक्त ;

(झ) धूल, बाह्य पदार्थ (प्राकृतिक रंगों सहित) और अन्य हानिकारक पदार्थों से मुक्त

(ञ) किसी फफूंदी संबंधी या जीवाणु संदूषण से मुक्त ;

(ट) ओलों द्वारा कारित क्षति से मुक्त ;

(ठ) तापन द्वारा कारित क्षति से मुक्त ;

(ड) छिलके में विवरों और दरारों से मुक्त ;

(iii) आमला या आंवला निर्यात के लिए कोडैक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अभिकथित भारी धातुओं, नाशकजीवमारों और कीटनाशी के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड की अपेक्षाओं या आयात करने वाले देशों की अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएँ	श्रेणी सहायता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	<p>आमला/आंवला उत्कृष्ट क्वालिटी के होंगे । वे व्यावसायिक किस्म/आकार, बाह्य रूप, विकास और रंग में विशिष्ट प्रकार के होने चाहिए । वे दोष मुक्त होने चाहिए किंतु उनमें अपवाद स्वरूप बहुत मामूली दोष हो सकते हैं परंतु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो ।</p> <p>वे असामान्य विकास से कार्बिड उभार से मुक्त होंगे ।</p> <p>दोष उत्पाद के गूदे को प्रभावित नहीं करेंगे ।</p> <p>इस वर्ग में, आमला या आंवला 35 मिमी. के मध्यवर्गीय व्यास से कम नहीं होंगे ।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किंतु वर्ग 1 श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहायता की सीमा के अंतर्गत आने वाले आमला या आंवला की संख्या या वजन के अनुसार 5 %</p>
वर्ग 1	<p>आमला या आंवला अच्छी क्वालिटी के होंगे । वे व्यावसायिक किस्म/प्रकार की विशिष्टता लिए होंगे । उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं परंतु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो ;</p> <p>- आमला या आंवला में निम्नलिखित नगण्य दोष अनुज्ञात किए जा सकेंगे :-</p> <p>- आकार में मामूली दोष ;</p> <p>- सतह के केवल 1/20 भाग तक होने वाले रंग के दोष ;</p> <p>- 2 वर्ग सेमी. से अनधिक छिलके के मामूली दोष ।</p> <p>दोष, फल के गूदे को किसी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे ।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किंतु वर्ग 2 की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहायता की सीमा के अंतर्गत आने वाले आमला या आंवला की संख्या या वजन के अनुसार 10 %</p>
वर्ग 2	<p>इस श्रेणी में वे आमला या आंवला सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं । उनमें निम्नलिखित दोष अनुज्ञात किए जाएंगे परंतु आमला या आंवला क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखते हों :-</p> <p>- आकार में दोष ;</p> <p>- सतह के केवल 1/10 भाग तक होने वाले रंग के दोष ;</p> <p>- छिलके के दोष (यांत्रिक खरोंच, धूप दाग, छीर दाग) ।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले आमला या आंवला की संख्या या वजन के अनुसार 10% ।</p>

	<p>- कुल प्रभावित क्षेत्र, कुल सतह का 4 वर्ग सेमी. से अधिक नहीं होना चाहिए ।</p> <p>दोष, फल के गूदे को किसी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे ।</p>	
--	---	--

4. अन्य अपेक्षाएं :

- (i) आमला या आंवला सावधानीपूर्वक चुने गए होंगे और उनमें किस्म और /या व्यावसायिक प्रकार के लिए उचित मानदंडों के अनुसार समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गए हों ।
- (ii) आमला या आंवला का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों ;
 - परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और
 - गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति पर पहुंचने के लिए ।
- (iii) पैकेज पर निम्नलिखित चिह्नित किया जाएगा :—
 - सामान्य प्रयोजन के लिए ;
 - औषधिय प्रयोजन के लिए ;
- (iv) उत्कृष्ट वर्ग के मामले में रंग और परिपक्वता एक समान होनी चाहिए ।
- (v) पैकेज बाह्य पदार्थ से मुक्त होने चाहिए ।
- (vi) आमला या आंवला को निम्न प्रकार रखा जाएगा :-
 - सतहों में व्यवस्थित अर्थात् एक दूसरे से पृथक् एक या दो सतहों में ;
 - पैकेज में अव्यवस्थित रूप से (ढेर पात्रों सहित) ;
 - परिवहन के माध्यम से ढेर में परिवहित ;
 - ' उत्कृष्ट वर्ग ' के सिवाय पैकेज में ढेरों में ।
- (vii) ' उत्कृष्ट वर्ग ' में, आमला या आंवला विशेषत रूप से उचित प्रकार रखा जाएगा ।

5. आकार संबंधी उपाय

- (i) आकार का निर्धारण मिमी. में आमला/आंवला के मध्यवर्ती भाग के अधिकतम व्यास द्वारा किया जाता है ।

आकार कोड	अधिकतम मध्यवर्ती व्यास, मिमी. में
क	35.1 और अधिक
ख	30.1 -35.0
ग	25.0-30.0

(II). आकार संबंधी सहायता :

सभी वर्गों के लिए पैकेज पर वर्णित तत्समान आकार से ठीक अधिक और/या कम आमला/आवला की संख्या या वजन के अनुसार 10% ।

[फा. सं. 18011/7/2008-एम. II]

राजेन्द्र कुमार तिवारी, संयुक्त सचिव (कृषि विपणन)

टिप्पण : (1) मूल नियम, भारत के राजपत्र में सं. सा.का.नि. 220, तारीख 26 जून, 2004 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और सं. सा.का.नि. 171, तारीख 9 अगस्त, 2007 द्वारा संशोधित किए गए थे ।

MINISTRY OF AGRICULTURE

(Department of Agriculture and Co-operation)

NOTIFICATION

New Delhi, the 7th October, 2009

G.S.R. 743(E).—The following draft rules further to amend the Fruits and Vegetables Grading and Marking Rules, 2004, which the Central Government proposes to make in exercise of the powers conferred by section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) and in supersession of (1) The Citrus Fruits Grading and Marking Rule, 1949, (2) The Table Potato Grading and Marking Rules, 1950, (3) The Table Potato (for export) Grading and Marking Rules, 1964, (4) The Walnut Grading and Marking Rules, 1966 (5) The Oranges (for export) Grading and Marking Rules, 1983, except as respects things done or omitted to be done before such suppression are hereby published as required by the said section for information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules shall be taken into consideration after the expiry of a period of forty five days from the date on which the copies of the Gazette of India containing this notification are made available to the public;

2. Any person interested to make any suggestion or objection in respect of the said draft rules, may forward the same for consideration of the Central Government within the period specified above to the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India, Directorate of Marketing and Inspection, Head Office, CGO Complex, NH-IV, Faridabad (Haryana)- 121001.

3. All objections or suggestions which may be received from any person with respect to the said rules before the expiry of the period so specified will be taken into consideration by the Central Government.

Draft Rules

91

- 1 (1) These rules may be called the Fruits and Vegetables Grading and Marking (Amendment) Rules, 2009.
- (2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.
2. In the Fruits and Vegetables Grading and Marking Rules, 2004,
 - (a) in rule 4, for the words and letters "Schedule II to XXXIII", the words and letters "Schedule II to XLII" shall be substituted.
 - (b) after Schedule "XXXIII", the following Schedules shall be inserted namely:

**"SCHEDULE- XXXIV
GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF ORANGES**

1. Oranges (Mosambi) shall be obtained from varieties (cultivars) of *Citrus sinensis* (L.) Osbeck of the *Rutaceae* family.
2. **MINIMUM REQUIREMENTS:**
 - A. **Quality requirements:**
 - (i) Oranges (Mosambi) shall be:-
 - (a) fresh in appearance;
 - (b) whole, with characteristic shape of the variety;
 - (c) sound;
 - (d) clean, free of any visible foreign matter;
 - (e) free of damage caused by low temperature or high temperature;
 - (f) free of damage caused by frost;
 - (g) free from damage caused by pests or diseases;
 - (h) free from sunburn affecting the general appearance of the produce;
 - (i) free from abnormal external moisture, excluding condensation following removal from Cold storage;
 - (j) free of any foreign smell or taste;
 - (k) free of signs of internal shriveling or drying;
 - (l) free of bruising and/or extensive healed over cuts.
 - (ii) The stalk shall be removed close to the fruit keeping the button intact.
 - (iii) They shall comply with the residue levels of heavy metals, Pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.
 - (iv) Oranges shall have minimum diameter of 53 mm.

B. Maturity requirements:**I. Colouring:**

- (a) The degree of colouring shall be such that, following normal development, the oranges reach their normal variety colour at their destination point, account being taken of the time of picking the growing area and the duration of transport.
- (b) Colouring must be typical of the variety. Fruit with a light green colour are allowed, provided it does not exceed one fifth of the total surface area of the fruit.
- (c) Oranges produced in areas with high air temperatures and high relative humidity conditions during the developing period can be of green colour exceeding one fifth of the total surface area, provided they satisfy the criteria mentioned in II, III and IV.

II. Minimum Juice content:

Minimum juice content, calculated in relation to the total weight of the fruit and after extraction of the juice by means of a hand press.

(a) Blood oranges	:	30 %
(b) Navels group	:	33 %
(c) Other varieties	:	35 %
(d) Varieties with more than one fifth green colour	:	40 %

III. Minimum Total soluble solids content:

T.S.S. – 10 degree Brix

IV. Minimum Total soluble solids content: Acidity ratio:

TSS : Acidity ratio in juice - 12 : 1

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade designations	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra class	<p>Oranges shall be of superior quality. They shall be characteristic of the variety and/or commercial type in shape, external appearance, development and colouring. They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package;</p> <ul style="list-style-type: none"> - shall be uniform in colour; - shall have minimum diameter of 70 mm. 	5 % by number or weight of Oranges not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	<p>Oranges shall be of good quality. They must be characteristic of the variety or commercial type (in shape, external appearance, development and colouring). Following slight defects may be there, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package;</p> <ul style="list-style-type: none"> - slight defects in colouring, - slight defects in shape, - slight skin defects occurring during the formation of the fruit, such as silver scurfs, russeting etc., - slight healed defects due to mechanical cause such as hail damage, rubbing, damage from handling. <p>The defects shall not, in any case, affect the pulp of the fruit.</p>	10 % by number or weight of Oranges not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class II	<p>This grade includes Oranges which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. Following defects may be there, provided the Oranges retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation in the package.</p> <ul style="list-style-type: none"> - defects in shape; - defects in colouring; - skin defects occurring during the formation of the fruit, such as silver scuffs, russeting etc.; - skin defects, healed defects due to mechanical cause such as hail damage, rubbing, damage from handling; - superficial healed skin alteration; - rough skin; <p>The defects shall not, in any case, affect the pulp of the fruit.</p>	10 % by number or weight of Oranges not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements. Within this tolerance, a maximum of 5 % may be fruits showing slight superficial unhealed damage, dry cuts or soft and shrivelled fruit.

4. OTHER REQUIREMENTS:

- (i) The oranges shall have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and display satisfactory ripeness in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the oranges must be such as to enable them;
- to withstand transport and handling, and
 - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (ii) The content of each package must be uniform and contain only oranges of the same origin, variety, quality, size, same degree of ripeness and development.
- (iii) The use of any substance tending to modify the natural characteristics of the oranges, especially its taste or smell is prohibited.
- (iv) The oranges shall be presented :
- (a) Arranged in regular layers in packages. It is mandatory for "Extra Class" and optional for Class I and II.
 - (b) Not arranged in regular layers in packages or in bulk bins. This presentation is only allowed for Classes I and II.

5. PROVISION CONCERNING SIZING:

- A. Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section of the fruit in accordance with the following table.

Size code	Diameter (mm.)
A	53-60
B	61-68
C	69-76
D	77-84
E	85-92
F	93-100
G	Above 100

B. SIZE TOLERANCES:

- (i) For all classes, 10 % by number of oranges corresponding to the size immediately below and/or above that mentioned on the packages, provided the maximum difference between the smallest and largest fruits does not exceed the following maximum

Size Code	Maximum difference between fruit in the same package in mm
A,B,C and D	7mm
E,F and G	10mm

- (ii) 10 % tolerance only applies to fruit whose diameter is not less than 53 mm.

SCHEDULE -XXXV
GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF MANDARINS

1. Mandarins shall be obtained from varieties (cultivars) of Mandarins, tangerines and their hybrids grown from species of *Citrus reticulata* Blanco including Satsumas (*Citrus unshiu* Marow), Clementines (*Citrus clementina* Hort. ex. Tan.), Common mandarins (*Citrus deliciosa* Tan.) and tangerines (*Citrus tangerina* Hort. ex. Tan.) grown from these species and their hybrids including "Kinnow" (*Citrus nobilis* x *Citrus deliciosa*) of the *Rutaceae* family.

2. MINIMUM REQUIREMENTS:**A. Quality requirements:**

- (i) Mandarins shall be:-
- (a) firm;
 - (b) whole, undamaged;
 - (c) fresh in appearance;
 - (d) sound, with characteristic shape of the variety;
 - (e) clean, free of any visible foreign matter;
 - (f) free of damage caused by low temperature or high temperature;
 - (g) free of damage caused by frost;
 - (h) free from damage caused by pests or diseases;
 - (i) free from abnormal external moisture, excluding condensation following removal from Cold storage;
 - (j) free of any foreign smell and/or taste;
 - (k) free of signs of internal shriveling;
 - (l) free of bruising and/or extensive healed over cuts.
- (ii) The stalk shall be removed close to the fruit keeping the button intact

- (iii) They shall comply with the residue levels of heavy metals, Pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.
- (iv) Mandarins shall have minimum diameter of 54 mm.

B. Maturity requirements:

I. Colouring:

- (a) Colouring shall be typical of the variety on at least one fifth of the surface of the fruit.
- (b) Mandarins produced in areas with high air temperature and high relative humidity conditions during the development period can be of a light green colour exceeding four fifth of the total surface area, provided they satisfy the criteria mentioned in II, III and IV.

II. Minimum Juice content:

Juice content is calculated in relation to the total weight of the fruit and after extraction of the juice by means of a hand press.

(a) Clementines and Tangerines	35 %
(b) Varieties "Nagpur" & "Coorg" with four fifth of the surface green	35 %
(c) "Khasi" Mandarins	35 %
(d) "Kinnow" hybrid	40 %
(e) Satsumas Other mandarin varieties and their hybrids	33 %

III. Minimum Total soluble solids Content:

T.S.S. - minimum 10 degree Brix.

IV. Minimum Total soluble solids: acid ratio

12: 1

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade designations	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra class	Mandarins shall be of superior quality. They shall be characteristic of the variety and/or commercial type in shape, external appearance, development and colouring. They shall be free of defects, with the exception of very slight superficial defects provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package. Mandarins must be uniform in colour.	5 % by number or weight of Mandarins not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	Mandarins shall be of good quality. They shall be characteristic of the variety and/or commercial type. Following slight defects may be there, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package. <ul style="list-style-type: none"> - slight defects in shape, - slight defects in colouring, - slight skin defects occurring during the formation of the fruit, such as silver scurf, russets etc., - slight healed defects due to mechanical cause such as hail damage, rubbing; - damage from handling. The defects shall not, in any case, affect the pulp of the fruit.	10 % by number or weight of Mandarins not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class II	This grade includes Mandarins which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. Following defects may be there, provided Mandarins retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation in the package. <ul style="list-style-type: none"> - defects in shape, - defects in colouring, - slight skin defects occurring during the formation of the fruit, such as silver scurf, russets etc., - skin healed defects due to mechanical cause such as hail damage, rubbing, - damage from handling, Slight puffing of fruit is allowed. The defects shall not, in any case, affect the pulp of the fruit.	10 % by number or weight of Mandarins not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements. With this tolerance, a maximum of 5 % may be fruits showing slight superficial unhealed damage, dry cuts or soft and shriveled fruit.

4. OTHER REQUIREMENTS:

- (i) The Mandarins shall have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and display satisfactory ripeness in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the Mandarins must be such as to enable them;
- to withstand transport and handling, and
 - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (ii) The content of each package shall be uniform and contain only Mandarins of the same origin, variety, quality, size, same degree of ripeness and development.
- (iii) The use of any substance tending to modify the natural characteristics of the Mandarins, especially its taste or smell is prohibited.
- (iv) The Mandarins shall be presented :
- i. Arranged in regular layers in packages. It is mandatory for "Extra Class" and optional for Class I and II.
 - ii. Not arranged in regular layers in packages. This presentation is only allowed for Class I and II.

5. PROVISION CONCERNING SIZING:

- A. Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section of the fruit in accordance with the following table.

Size scales:

Size Code	Diameter in mm.
A	54-61
B	62-69
C	70-77
D	78-85
E	Above 85

B. SIZE TOLERANCES

- (i) For all classes and types of presentation : 10 % by number or weight of Mandarins corresponding to the size immediately below and/or above that mentioned on the packages, provided the maximum difference between the smallest and largest fruits does not exceed the following maxima

Size code	Maximum difference between fruit in the same package in mm
A, B, C and D	7 mm
E	10mm

- (ii) In any case, the tolerance of 10 % applies only to fruit whose diameter is not less than 54 mm.

SCHEDULE- XXXVI
GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF LIMES

1. Limes shall be obtained from varieties (cultivars) of *Citrus aurantifolia* Swingle, a small fruited acid lime known as "key" lime, 'Maxican' lime, 'Kagzi' lime and its hybrid of the *Rutaceae* family.

2. **MINIMUM REQUIREMENTS:**

A. Quality requirements:

- (i) Limes shall be:-
- (a) whole;
 - (b) firm;
 - (c) intact;
 - (d) sound, with characteristic shape of the variety;
 - (e) clean, free of any visible foreign matter;
 - (f) fresh in appearance;
 - (g) free from bruising;
 - (h) free from pests affecting the general appearance of the produce;
 - (i) free from abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;
 - (j) free from any foreign smell and/or taste;
 - (k) free from signs of internal shriveling;
 - (l) free from damage caused by low temperature and/or high temperature or frost;
 - (m) free from bruising and/or extensive healed over cuts
- (ii) They shall comply with the residue levels of heavy metals, Pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.
- (iii) Limes shall have a minimum diameter of 33 mm.

B. Maturity requirements:

I. Colouring:

Limes shall have colouring typical of the variety on at least two thirds of the total fruit surface. No lime fruit shall be entirely dark green.

II. Minimum Juice content:

Juice content is calculated in relation to the total weight of the fruit.

Minimum juice content : 40 %

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade designations	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra class	Limes shall be of superior quality. They shall be characteristic of the variety and/or commercial type in shape, external appearance, development and coloring. They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package. Limes shall be uniform in color and shall have the minimum diameter of 42 mm.	5 % by number or weight of limes not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	Limes shall be of good quality. They must be characteristics of the variety and/or commercial type. Following slight defects may be there, provided the limes retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation in the package. <ul style="list-style-type: none"> - slight defects in shape, - slight defects in coloring, - slight skin defects not more than 1 sq. cm. <p>The defects shall not, in any case, affect the pulp of the fruit.</p>	10 % by number or weight of limes not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II, or exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class II	This grade includes limes which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. Lemons must meet the minimum requirements and minimum maturity requirements. Following defects may be there, provided the limes retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation in the package. <ul style="list-style-type: none"> - defects in shape, - defects in coloring, - skin defects not more than 2 sq.cm., - healed defects due to mechanical cause such as hail damage, rubbing <p>The defects shall not, in any case, affect the pulp of the fruit.</p>	10 % by number or weight of limes not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements.

4. OTHER REQUIREMENTS:

- (i) The limes shall have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and display satisfactory ripeness in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the Limes must be such as to enable them;
- to withstand transport and handling, and
 - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (ii) The content of each package shall be uniform and contain only limes of the same origin, variety, quality, size code, same degree of ripeness and development.
- (iii) The use of any substance tending to modify the natural characteristics of the limes, especially its taste or smell is prohibited.
- (iv) The limes shall be presented :
- i. Arranged in regular layers in packages; it is mandatory for "Extra Class" and optional for Class I and II.
 - ii. Not arranged in regular layers in packages or in bulk bins. This presentation is only allowed for Class I and II.

5. PROVISION CONCERNING SIZING:

- A. Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section of the fruit in accordance with the following table.

Size code	Diameter (mm.)
A	33-37
B	38-42
C	43-47
D	48-52
E	53 and above

B. SIZE TOLERANCES:

For all classes, 10 % by number or weight of limes corresponding to the size immediately below and/or above that mentioned on the packages. In any case, the tolerance of 10 % applies only to fruit not smaller than the minimum of 33 mm.

SCHEDULE- XXXVII
GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF LEMONS

1. Lemons shall be the fruits obtained from varieties (cultivars) of *Citrus Limon* (L). *Burm f.* and its hybrid of the *Rutaceae* family.

2. **MINIMUM REQUIREMENTS:**

A. Quality requirements

(i) Lemons shall be:-

- (a) Whole;
- (b) firm;
- (c) intact;
- (d) fresh in appearance;
- (e) sound with characteristics shape of the variety;
- (f) clean, free from any visible foreign matter;
- (g) free from bruising and/or extensive healed over cuts;
- (h) free from damage caused by pest or diseases;
- (i) free from abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;
- (j) free from any foreign smell and/or taste;
- (k) free from signs of internal shriveling;
- (l) free from damage caused by low temperature and/or high temperature or frost.

(ii) They shall comply with the residue levels of heavy metals, Pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

(iii) Lemons shall have minimum diameter of 45 mm.

B. Maturity requirements:

I. Colouring:

Colouring must be typical of the variety. No lemon fruit shall be entirely dark green. The fruit should be light green and shining.

II. Minimum Juice content:

The juice content is calculated in relation to the total weight of the fruit.

Minimum Juice Content : 25 %

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade designations	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	<p>Lemons shall be of superior quality. They shall be characteristic of the variety and/or commercial type in shape, external appearance, development and colouring. They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package. Lemons must be uniform in colouring.</p>	<p>5 % by number or weight of lemons not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.</p>
Class I	<p>Lemons shall be of good quality. They shall be characteristic of the variety and/or commercial type. Following slight defects may be there, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package. Lemons may have the following defects.</p> <ul style="list-style-type: none"> - slight defects in shape, - slight defects in colouring, - slight skin defects not exceeding 1sq. cm. <p>The defects must not, in any case, affect the pulp of the fruit.</p>	<p>10 % by number or weight of lemons not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.</p>
Class II	<p>This grade includes lemons which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. Following defects may be there, provided the lemons retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation in the package-</p> <ul style="list-style-type: none"> - defects in shape, - defects in colouring, - Skin defects not exceeding 2 sq.cm. <p>The defects shall not, in any case, affect the pulp of the fruit.</p>	<p>10 % by number or weight of lemons not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements.</p>

4. OTHER REQUIREMENTS:

- (i) The lemons shall have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and display satisfactory ripeness in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the lemons must be such as to enable them;
- to withstand transport and handling, and
 - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (ii) The content of each package shall be uniform and contain only lemons of the same origin, variety, quality, size code, same degree of ripeness and development.
- (iii) The use of any substance tending to modify the natural characteristics of the lemons, especially its taste or smell is prohibited.
- (iv) The lemons shall be presented :
- (a) Arranged in regular layers in packages. It is mandatory for "Extra Class" and optional for Class I and II.
 - (b) Not arranged in regular layers in packages or in bulk bins. This presentation is only allowed for Classes I and II.

5. PROVISION CONCERNING SIZING:

(A). Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section of the fruit in accordance with the following table.

Size code	Diameter (mm.)
A.	45-50
B.	51-56
C.	57-62
D.	63-68
E.	69-74
F.	75 and above

(B). SIZE TOLERANCES

For all classes, 10 % by number or weight of lemons corresponding to the size immediately below and/or above that mentioned on the packages. In any case, the tolerance of 10 % applies only to fruit not smaller than the minimum of 45 mm.

SCHEDULE- XXXVIII
GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF GRAPE FRUITS

1. Grapefruits shall be the fruits obtained from varieties (cultivars) of *Citrus paradisi* Mac fad of the *Rutaceae* family.

2. **MINIMUM REQUIREMENTS:**

A. Quality requirements:

- (i) Grapefruits shall be:-

- (a) intact;
- (b) firm;
- (c) fresh in appearance;
- (d) sound, with characteristic shape of the variety;
- (e) clean, free from any visible foreign matter;
- (f) free from damage caused by low temperature and/or high temperature;
- (g) free from damage caused by frost;
- (h) free from damage caused by pests or diseases and sunburn affecting the general appearance of the produce;
- (i) free from abnormal external moisture, excluding condensation following removal from Cold storage;
- (j) free from any foreign smell and/or taste;
- (k) free from signs of internal shrivelling/drying;
- (l) free from bruising and/or extensive healed over cuts,

- (ii) They shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

- (iii) Grapefruits shall have minimum diameter of 70 mm.

B. Maturity requirements

I. Colouring

Colouring must be typical or characteristic of the variety. However, fruits of light greenish colour with colour break are allowed provided they comply with the minimum requirements. Red-pulp varieties may have reddish patches on the rind.

II. Minimum Juice content - 33%

Juice content is calculated in relation to the total weight of the fruit.

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade designations	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	Grapefruits shall be of superior quality. They shall be characteristic of the variety and/or commercial type in shape, external appearance, development and colouring. They shall be free of defects. Fruits must be uniform in colour.	5 % by number or weight of Grape fruits not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	<p>Grapefruits shall be of good quality. They shall be characteristic of the variety and/or commercial type. Fruits must meet minimum requirement and maturity criteria. Following slight defects may be there, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package;</p> <ul style="list-style-type: none"> - slight defects in colouring, - slight defects in shape, - slight skin defects occurring during the formation of the fruit, - slight healed skin defects due to mechanical causes such as hail damage, rubbing, damage from handling, - slight skin discolouration not more than one tenth of the surface. <p>The defects shall not, in any case, affect the pulp of the fruit.</p>	<p>10 % by number or weight of Grape fruits not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.</p> <p>Within this tolerance, a maximum of 5 % fruits may show slight superficial unhealed damage, dry cuts or soft and shriveled fruit.</p>
Class II	<p>This grade includes Grapefruits which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. Following defects may be there, provided the grape fruits retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation in the package.</p> <ul style="list-style-type: none"> - defects in shape, - defects in colouring, - skin defects occurring during the formation of the fruit, such as silver scruffs, russetings etc., - skin defects, healed defects due to mechanical causes such as hail damage, rubbing, damage from handling, - superficial healed skin alteration, - skin discolouration not more than one fifth of the surface. <p>The defects shall not, in any case, affect the pulp of the fruit.</p>	<p>10 % by number or weight of Grape fruits not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements, with the exception of produce affected by rotting or any other deterioration rendering it unfit for consumption. Within this tolerance, a maximum of 5 % fruits may show slight superficial unhealed damage, dry cuts or soft and shriveled fruits.</p>

4. OTHER REQUIREMENTS

- (i) The Grapefruits shall have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and display satisfactory ripeness in accordance with criteria

proper to the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the Grape fruits shall be such as to enable them;

- to withstand transport and handling, and
 - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (ii) The content of each package must be uniform and contain only Grape fruits of the same origin, variety, quality, size code, same degree of ripeness and development.
- (iii) The use of any substance tending to modify the natural characteristics of the grape fruits, especially its taste or smell is prohibited.
- (iv) The grape fruits shall be presented as follows;
- (a) Arranged in regular layers in packages. It is mandatory for "Extra Class" and optional for Class I and II.
 - (b) Not arranged in packages. This type of presentation is only allowed for Classes I and II.

5. PROVISION CONCERNING SIZING:

- A. Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section of the fruit in accordance with the following table.

Size code	Diameter (mm.)
A.	71-80
B.	81-90
C.	91-100
D.	101-110
E.	111-120
F.	121-130
G.	131 and above

B. SIZE TOLERANCES

- (i) For all classes and types of presentation: 10 % by number or weight of Grape fruits corresponding to the size immediately below and/or above that mentioned on the packages provided the maximum difference between the small and largest fruit does not exceed the following maxima:

Size code	Maximum difference between fruit in the following maxima
A,B,C & D	7 mm
E,F & G	10 mm

- (ii) In case of bulk consignments, 10 % only applies to Grapefruits with a diameter of not less than 70 mm.

SCHEDULE- XXXIX**GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF WARE POTATO**

1. Ware Potatoes shall be obtained from varieties (cultivars) *Solanum tuberosum*.

2. MINIMUM REQUIREMENTS:

(i) Potatoes shall be:-

- (a) firm, clean and fresh in appearance;
- (b) free from dirt, mud or any visible foreign matter;
- (c) free from insects, pests and worm affecting the general appearance of the produce;
- (d) free from abnormal external moisture;
- (e) free from any foreign smell and/or taste;
- (f) free from damage caused by low or high temperature;
- (g) free from internal blackening;
- (h) free from slug holes penetrating into the flesh;
- (i) free from sprouting;
- (j) free from scab, soft rot and wet breakdown.

(ii) Ware Potatoes shall not be very soft, shriveled or water soaked.

(iii) They shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission or importing countries requirement for exports.

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade designations	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	Ware Potatoes shall be of superior quality. They must be well developed and have all the characteristics and colouring typical of the variety. These shall be free from defects including bruises, cuts russet scab, rhizoctonia, green colorations and practically free from soil.	5 % by number or weight of Ware Potatoes not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	Ware Potatoes shall be of good quality. They must be characteristics of the variety. Following defects may be there, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package. <ul style="list-style-type: none"> - slight defects in shape and colour; - slight skin defects (i.e. scratches, scars, scrapes and blemishes) not exceeding 5% of the total surface area. They shall be free from green colouration. -The soil and extraneous matter should not exceed 0.25%. -Greening shall not be on more than 1% by number and should not cover more than 10 % of the surface area. The defects shall not affect the pulp of fruit	10 % by number or weight of Ware Potatoes not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class II	This grade includes Ware Potatoes which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. Following defects may be there, provided the Potatoes retain their essential characteristics as regards the general appearance, quality, the keeping quality and presentation. <ul style="list-style-type: none"> - defects in shape and colour, - skin defects (i.e. scratches, scars, scrapes bruises and blemishes) not exceeding 10% of the total surface area. - The soil and extraneous matter shall not exceed 0.5%. -Greening should not be on more than 1% by number and should not cover more than 12.5 % of the surface area The defects shall not affect the pulp of fruit.	10 % by number or weight of Potatoes not meeting the requirements of the grade but meeting the minimum requirements.

4 OTHER REQUIREMENTS :

- (i) Potatoes shall have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and displayed satisfactory maturity in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the potato must be such as to enable them;

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

- (ii) "Ware Potatoes shall be stored at 2-3 degree centigrade and more than 85% relative humidity or at 10-12 degree centigrade and more than 85% relative humidity or at 10-12 degree centigrade and above 80% relative humidity, if treated, with sprout suppressant chemicals as prescribed from time to time.

- (iii) It shall be marked on the package:

- Oval or
- Round or
- Long

5. PROVISIONS CONCERNING SIZING:

- (i) Size is determined by the equatorial diameter of Ware Potato.
(ii) The equator means the greatest dimension at right angle to the longitudinal axis with regards to the position of the stem end.

Size Code	Equatorial diameter in mm.
A	18.1-28.0
B	28.1-45.0
C	45.1-65.0
D	65.1-80.0
E	more than 80

Note: The size code 'A' shall be marked as 'Baby Potato'.

(iii) SIZE TOLERANCES:

For all grades, 10 % by number of Ware Potato not conforming the size range specified.

SCHEDULE - XL**GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF WALNUT INSHELL**

1. Walnuts in shell shall be the fruit obtained from varieties (cultivars) of plant *Juglans regia* (L)

Walnuts in shell are of two types namely:-

- (i) "Fresh Walnuts" or "Early Walnuts" are walnuts which are marketed soon after harvesting and cannot be preserved for a long time, from which the husk has been removed and which have not been treated in anyway that tends to change their natural moisture content.
- (ii) "Dry Walnuts" means walnuts which can be preserved for a long time under normal conditions of storage.

2 MINIMUM REQUIREMENTS:

A. Walnuts In shell :

- (i) Walnuts in shell shall be:
 - (a) intact, shall not be split or perforated; slight superficial damage is not considered a defect; partially open walnuts are considered to be intact provided that the kernel is physically protected;
 - (b) sound;
 - (c) well matured;
 - (d) clean, practically free of any visible foreign matter;
 - (e) dry, free of abnormal external moisture;
 - (f) free from residues of husk;
 - (g) free from damage caused by pests;
 - (h) free from oil stains, sunburns and residue of chemical bleaching;

- (ii) They shall not be empty and stony.

B. Kernels

- (i) Kernels shall be .-
 - (a) firm;
 - (b) normally developed, shriveled kernels are to be excluded;
 - (c) clean, practically free of any visible foreign matter;
 - (d) free from living insects, mites or other parasites;
 - (e) free of damage caused by pests;
 - (f) free from rancidity or oily appearance;
 - (g) free from visible mould;
 - (h) free of abnormal external moisture;
 - (i) free of foreign smell or taste;
 - (j) free from darkening, oil seepage or rancidity .

- C. Kernels shall comply with the requirements of residue levels of heavy metals, pesticides & other contaminants and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.
- D. The moisture content for fresh walnuts shall be 20 % and above. Moisture content of dry walnuts in shell shall not be more than 12 % and not more than 8% for the kernels.

3 . CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
Extra Class	Walnuts in shell shall be of superior quality. They must have the characteristic of a variety and/or commercial type. They must be uniform in size, colour and development. They must be free of defects with the exception of very slight superficial defects provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package. The walnuts in shell shall be of current year crop only.	(a) Tolerance of 10% by number or weight of defects of the shell. (b) Tolerance of 10% by number or weight of defects of edible part of which rotten or damaged by insects not to exceed 3% and mould walnuts not to exceed 3%. For fresh walnuts, the tolerance for defects of the Kernel shall not be more than 8%.
Class I	Walnuts in this class must be of good quality. They must have the characteristics of the variety and/ or commercial type or of a mixture of varieties. They must be uniform in size, colour and development. They may have following defects provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package; -Defects of shell i.e. staining, discoloration not exceeding 5% of the total surface area of the shell -Adhering dirt, not exceeding 2% of the shell surface. The walnuts in shell shall be of current year crop only.	(a) Tolerance of 15 % by number or weight of defects of the shell. (b) Tolerance of 12% by number or weight of defects of edible part of which rotten or damaged by insects not to exceed 6% and mould walnuts not to exceed 4%. For fresh walnuts, the tolerance for defects of the kernel shall not be more than 12%.
Class II	This grade includes Walnuts in shell which do not qualify for inclusion in Extra class and Class I, but satisfy the minimum requirements. They shall be uniform in colour, size and development. They may have following defects, provided the walnuts retain their essential characteristics as regards the general appearance, quality, the keeping quality and presentation in the package; -Defects of shell i.e. staining, discoloration not exceeding 10% of the total surface area of the shell.	(a) Tolerance of 20% by number or weight of defects of the shell. (b) Tolerance of 15% by number or weight of defects of edible part of which rotten or damaged by insects not to exceed 8% and mould walnuts not to exceed 6%. For fresh walnuts, the tolerance for defects of the kernel shall not be more than 15%.

-Adhering dirt, not exceeding 5% of the shell surface. - Decaying of kernel not exceeding 4% of the total surface area. - Visible damage of the kernel not exceeding 5 % of the total surface.	
--	--

4. OTHER REQUIREMENTS: ✓

- (i) The Walnuts in shell shall have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and ripeness in accordance with the criteria appropriate to the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the Walnuts shall be such as to enable them;
 - to withstand transport and handling, and
 - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (ii) The shells may be washed and bleached provided that the treatment applied does not affect the quality of the kernels.
- (iii) The visible part of the contents of the package, if any, must be representative of the entire contents.
- (iv) Walnuts in shell must be packed in such a way as to protect the produce properly.
- (v) The materials used inside the package shall be clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce.

5. PROVISIONS CONCERNING SIZING

A. Size is determined by the minimum diameter of the Walnut.

Size Code	Minimum diameter of the Walnut
A	32 mm. and above
B	30 mm and above
C	28 mm and above
D	26 mm and above
E	24 mm and above

Extra Class and Class I shall not be graded in Size Code E.

B. Size tolerances:

10% by number of walnuts in shell not conforming to the size mentioned on the package.

SCHEDULE XLI**GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF SHELLED WALNUT**

1. Shelled Walnuts shall be the edible kernels of walnuts obtained from varieties of *Juglans regia*(L).
2. **MINIMUM REQUIREMENTS:**
 - (i) Shelled Walnuts shall be .-
 - (a) Sufficiently dry to ensure keeping quality;
 - (b) Sound, produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for human consumption is excluded;
 - (c) fresh in appearance;
 - (d) clean, practically free of any visible foreign matter;
 - (e) free of damage caused by low and/or high temperature;
 - (f) free of external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;
 - (g) free of any foreign smell and/or taste;
 - (h) free from walnut-meal or flour;
 - (i) free from residue of husk;
 - (j) free of damage caused by pests;
 - (k) free from oily appearance and/or rancidity;
 - (l) edible and having characteristic taste and aroma.
 - (ii) Shelled walnuts shall not be ;
 - (a) Diseased, mouldy or shriveled.
 - (b) worm- eaten.
 - (iii) Acid Insoluble Ash shall not be more than 0.1%.
 - (iv) Moisture content not to exceed 5 %.
 - (v) Shelled Walnuts shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides & other contaminants and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3.CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerance
1	2	3
Extra class	<p>Shelled Walnuts shall be of superior quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. They shall not have any defect and must be uniform in size and colour.</p> <p>Scuffing is allowed on:</p> <ul style="list-style-type: none"> -quarters and all pieces, - halves, provided it covers no more than 10% of the surface area of the skin. <p>They shall have light cream or light golden colour.</p>	<p>4 % by weight of Shelled Walnuts not satisfying the minimum requirements of which shell fragments or foreign matter shall not exceed 0.1%, rotten kernels shall not exceed 0.5 % and mouldy kernels shall not exceed 0.5%.</p> <p>Tolerance of 8 %by weight for kernels darker in colour.</p>
Class I	<p>Shelled Walnuts shall be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. They must be uniform in size and colour. They may have slight defects of sunburns, blackened kernels not exceeding 4 % of the total surface area.</p> <p>Scuffing is allowed on:</p> <ul style="list-style-type: none"> -quarters and all pieces, - halves, provided it covers no more than 20% of the surface area of the skin. <p>They shall have light cream, light golden or light amber colour.</p>	<p>6 % by weight of Shelled Walnuts not satisfying the minimum requirements of which shell fragments or foreign matter shall not exceed 0.1%, rotten kernels shall not exceed 1 % and mouldy kernels shall not exceed 1%.</p> <p>Tolerance of 9% by weight for kernels darker in colour.</p>
Class II	<p>This grade includes Shelled Walnuts which do not qualify for inclusion in Extra Class and Class 1, but satisfy the minimum requirements. They shall be uniform in size and colour. They may have defects of sunburns, blackened kernels not exceeding 8 % of the total surface area.</p> <p>(Scuffing is not considered as a defect.)</p> <p>This class includes mixtures of kernels of different colours and designated in the marking by the words mixed colours.</p> <p>They shall have light cream, light golden, light amber or brown colour.</p>	<p>8 % by weight of walnut not satisfying the minimum requirements of which shell fragments or foreign matter shall not exceed 0.1%, rotten kernels shall not exceed 2 % and mouldy kernels shall not exceed 2%.</p> <p>Tolerance of 10% by weight for kernels darker in colour.</p>

4. OTHER REQUIREMENTS:

- (i) Shelled Walnuts shall be obtained from walnuts that have reached an appropriate degree of development and ripeness in accordance with the criteria appropriate to the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the Shelled Walnuts shall be such as to enable them:

- to withstand transport and handling;
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

- (ii) The visible part, if any, of the contents of the package must be representative of the entire contents.

- (iii) Shelled Walnuts shall be packed in such a way as to protect the produce properly.

- (iv) If wooden packaging is used, the produce must be separated from the bottom, sides and lid by paper or suitable protective material.

- (v) The materials used inside the package must be new, clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly of paper or stamps bearing trade specifications, is allowed provided the printing or labeling has been done with non-toxic ink or glue.

- (vi) Shelled Walnuts shall be packed in air tight sealed containers in vacuum or in an inert gas.

- (vii) Each package shall be marked as-

- halves,
- or quarters
- or large pieces
- or small/broken pieces
- or crumbs
- or combination

- (viii) Shelled Walnuts may be presented:

- in small unit packages of uniform weight intended for sale directly to the consumer.
- Packaged in bulk.

- (ix) Uniformity of colour is compulsory for Extra Class and Class I.

- (x) However, with regard to shape, halves which pass through 15 mm mesh and chipped kernels may be included without limitation in the consignments of Large pieces.

5. PROVISIONS CONCERNING SIZING**A. Walnut shelled are classified by style/sizing as follows:**

- (i) **halves:** Kernels separated into two more or less equal and intact parts; i.e. undamaged separate cotyledons of fully developed kernels.
- (ii) **quarters:** half of a cotyledon including chipped kernels.
- (iii) **large pieces:** portions smaller than a "chipped kernel" but larger than a "broken piece";
- (iv) **small/broken pieces :** portion of kernels which can pass through a 8 mm sizing screen but not through a 3mm sizing screen;
- (v) **crumbs :** portion of kernels which cannot pass through 2 mm sieve. **Crumbs shall not be graded in Extra class.**
- (vi) **Combination :** Combination of kernels of different styles. Percentage of each style to be specified in the marking.

*chipped kernel means a portion representing at least three-quarters of a "half".

(B) Size Tolerances:

- (i) **Halves :** 15% by weight of the kernels of which not more than 5% shall be quarters and large pieces and not more than 1% each shall be Small/broken pieces and crumbs.
- (ii) **Quarters :** 15% by weight of the kernels of which not more than 5% shall be small/broken pieces and crumbs shall not exceed 1%.
- (iii) **Large pieces :** 15% by weight of the kernels of which crumbs shall not exceed 1%.
- (iv) **Small/broken pieces :** 15 % by weight of the kernels of which crumbs shall not exceed 2%.
- (v) **Crumbs :** 15% by weight of kernels.
- (vi) **Combination :** 15% by weight of kernels for each style as specified in the marking.

SCHEDULE- XLII**Grade designation and quality of Amla or Aonla(Fresh)**

1. Amla or Aonla shall be obtained from varieties of *Emblia officinalis* of family *Euphorbiaceae*.

2. MINIMUM REQUIREMENTS:

- (i) Amla or Aonla shall be sufficiently developed and display satisfactorily ripeness. It shall have the size, shape and colour characteristics of the variety.
- (ii) Amla or Aonla shall be;
 - (a) fresh in appearance;
 - (b) intact and sound;

- (c) clean, practically free of any visible foreign matter;
 - (d) sound, produce affected by rotting or deterioration, such as to make it unfit for human consumption is excluded;
 - (e) free from damage caused by low or high temperature;
 - (f) free from marked bruising or rubbing;
 - (g) free from insect infestations, live insect, dead insects, insect fragments, mould or mites, larvae, rodent hair and excreta;
 - (h) free from fermentation, rancid taste and musty odour;
 - (i) free from dirt, extraneous matter (including natural colours) and other harmful matters;
 - (j) free from any fungal or bacteria contamination;
 - (k) free from damage caused by hail;
 - (l) free from damage caused by heating;
 - (m) free from cavities and cracks in the skin.
- (iii) Amla or Aonla shall comply with residue levels of Heavy metal, insecticide/ pesticide residue and other food safety requirements or importing country's requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION:

Grade designations	Grade requirements	Grade tolerances
(1)	(2)	(3)
Extra class	<p>Amla/Aonla shall be of superior quality. They must be having characteristics of the commercial variety/ type in shape, external appearance, development and color. They must be free from defects with the exception of very slight superficial defects provided these do not affect the general appearance of the produce, quality keeping quality and presentation in the package.</p> <p>It shall be free from swelling caused by abnormal development;</p> <p>The defects shall not affect the flesh of the produce.</p> <p>In this class, Amla or Aonla shall not be less than equatorial diameter of 35 mm.</p>	<p>5% by number or weight of Amla or Aonla not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class-I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.</p>
Class-I	<p>Amla or Aonla shall be of good quality. They shall be having characteristics of the commercial variety/ type. Following slight defects may be there, provided these do not affect the general appearance of the produce, quality, the keeping quality and presentation in the package.</p> <p>Amla or Aonla having the following negligible defects may be allowed:-</p>	<p>10% by number or weight of Amla or Aonla not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class-II or,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - slight defects in shape; - defects in colour covering only up to 1/20th of the surface; - slight skin defects not exceeding 2 sq. cm. <p>The defects shall not, in any case, affect the pulp of the fruit.</p>	exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class-II	<p>This grade includes Amla or Aonla which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. Following defects shall be allowed, provided the Amla or Aonla retain their essential characteristics as regards quality, keeping quality and presentation in the package:-</p> <ul style="list-style-type: none"> - defects in shape; - defects in colour covering only upto 1/10th of the surface; - skin defects (mechanical bruising, sun spots, latex burns). The total area affected should not exceed 4 sq. cm. of the total surface. <p>The defects shall not in any case, affect the pulp of the fruit.</p>	10 % by number or weight of Amla or Aonla not satisfying the requirements of the grade but meeting the minimum requirements.

4. OTHER REQUIREMENTS:

- (i) Amla or Aonla shall have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and ripeness in accordance with criteria proper to the variety and/ or commercial type.
- (ii) The development and condition of Amla or Aonla shall be such as to enable them;
 - o to withstand transport and handling; and
 - o to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (iii) It shall be marked on the package-
 - o for table purpose;
 - o for medicinal purpose;
- (iv) In case of Extra class, uniformity of colouring and ripeness is must.
- (v) Packages must be free of foreign matter.
- (vi) Amla or Aonla may be presented –
 - o arranged in layers, i.e., one or two layers separated from each other;
 - o loose in the package (including in bulk bins);
 - o transported in bulk in the means of transport;
 - o in bulk in the packaging, except for the 'Extra Class'.
- (vii) Amla or Aonla in 'Extra Class' shall be particularly well presented.

5. Provision concerning sizing:-

- (i) Size is determined by the maximum equatorial diameter of Amla/Aonla in mm.

Size code	Maximum equatorial diameter in mm.
A	35.1 and above
B	30.1 – 35.0
C	25.0-30.0

- (ii) **Size tolerance:** For all grades, 10% by number or weight of Amla/Aonla corresponding to the size immediately above and/ or below than indicated in the package."

[F. No. 18011/7/2008-M. II]

RAJENDRA KUMAR TIWARI, Jt. Secy. (Agricultural Marketing)

Note : (1) The principal Rules were published in the Gazette of India, *vide* number GSR 220, dated the 26th June, 2004 and amended *vide* number GSR 171, dated, the 9th August, 2007.